Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



SCHOKOLADEN SARDINEN

ZUBEREITUNG: 25 MIN.

Zu Ostern verschenken die Franzosen immer viel Schokolade. Ob kleine Pralinen, Schokoladenostereier, Hasen oder Glocken… es muss Schokolade sein.

Bei uns gibt es 2 große Schokoladentraditionen: **große Ostereier** und **Osterglocken**, aus Schokolade natürlich oder aus Krokant.

Beide sind auch sehr oft mit kleinen **Pralinen** und **„Friture“** gefüllt.

Aber was sind diese Schoko-Friture aus Frankreich?

Das sind kleine Muscheln, Fische, Krebse, alles, was mit dem Meer zu tun hat, in Schokoladenform. Die Friture sind nicht gefüllt, sondern aus reiner Schokolade.

Deshalb ist es sehr interessant, sie mit verschiedenen Schokoladensorten zu zaubern. Sehr beliebt sind die Zartbitterschokolade 80%, die Vollmilchschokolade, die Dulcey Schokolade… . Sehr lecker ist es auch mit Fruchtschokolade von Valrhona, wie man in diesem Rezept finden kann.

Man kann sie fertig kaufen, aber es ist immer eine schöne Gelegenheit, sie mit den Kindern zuzubereiten. So kann jeder seine Lieblingsschokolade für die Friture nehmen.

Wichtiger Hinweis zum Schokolade Schmelzen und einfachem Temperieren:

- **Die Schokolade wird in der Regel im Wasserbad geschmolzen.**

  Bitte beachtet, dass die Schokolade bei maximal 50-55°C für Zartbitter und 40-45°C für weiße Schokolade geschmolzen werden sollte. Wenn also bereits Dampf auf (unter) dem Wasserbad aufsteigt, ist es bereits viel zu heiß für die Schokolade (100°C). Bei Schokolade für Kuvertüre ist die Temperaturkurve immer geteilt. Bitte beachtet dies beim Schmelzen der Schokolade.
  Ich gebe dann immer feste Schokolade in die geschmolzene Schokolade, um die Temperatur zu senken, bis sie ca. 27-28°C erreicht. Dazu kann man auch die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen.
  Dann wenn die zusätzliche Schokolade geschmolzen ist, kurz wieder auf das Wasserbad die Schüssel geben, um das ganz leicht wieder auf ca. 30°C zu erwärmen.
  Es geht alles ganz schnell.

- **Bester Schoko-Tipp ever:**

  Schokolade schmilzt sehr gut, bei der gleichen Temperatur, wie eine heiße Tasse Kaffee (die Tasse, nicht der Kaffee). Wenn man sie nicht in der Hand halten kann, kann die Schokolade es auch nicht ertragen.

- **Kann man Schokolade in der Mikrowelle schmelzen?**

  Ja unbedingt, man kann Schokolade in der Mikrowelle schmelzen. Immer nur 20 Sekunden bei mittlerer Leistung. Zwischendurch immer umrühren.
  Wenn die Schokolade komplett geschmolzen ist, ein bisschen Schokolade (nicht geschmolzen) hineingeben, um die Temperatur zu senken. Rühren, bis alles geschmolzen ist. Dann ein letztes Mal kurz in der Mikrowelle erhitzen.

- **Wie kann ich vermeiden, dass meine Schokolade weiße Flecken bekommt?**

  Einfach die Temperaturkurve folgen. Wenn man nicht die Möglichkeit oder die Geduld hat, die Schokolade zu temperieren, kann man sie einfach langsam und vorsichtig schmelzen (nicht über 50°C), dann etwas kalte Schokolade hinzufügen, umrühren und wenn alles geschmolzen ist, noch einmal 20 Sekunden in die Mikrowelle geben oder im Wasserbad (28°C) leicht erwärmen.

Ich hoffe, diese Tipps können euch weiterhelfen, leckere und schöne Pralinen zu zaubern.

Zutaten für etwa 12 Schokoladen Sardinen:

Hinweis: Es sind die Zutaten für 1 Sardinen Gießform…

130 g Schokolade: 30 g Dulcey, 30 g Opalys, 30g Zartbitter-Schokolade 80%, 40 g Jivara.

Utensilien: 1 Sardinen APET Gießform, 1 Sardinen Schokolade Schachtel, 1 Konditor Palette, Zahnstocher

1- Die Schokolade in kleine Schälchen geben und eine nach der anderen langsam schmelzen. Mit Zahnstochern die verschiedenen Schokoladen je nach Geschmack und Lust die Mustern von jeder Mulde dekorieren. Die Form anschließend kurz in den Kühlschrank stellen.

2- Wenn die Muster aus Schokolade fest sind, den Rest Schokolade in die Mulden füllen. Dabei achten, dass die Schokolade sich gut in den Mulden verteilt, und die Muster gut überdeckt. Es sollte auch die ganzen Mulden füllen.

Wenn alles gefüllt ist, die Form leicht anklopfen und sie wieder kalt stellen.

3- Wenn die Schokoladen-Sardinen fest sind, kann man die Form umgedreht auf den Tisch klopfen und die Sardinen von den Formen lösen.

Um die Schokoladen Sardinen zu verschenken, haben wir sie in einer süßen „Sardinen-Dosen-Schachtel“ verpackt. Man kann Sie dann oben wie eine Sardine Dose öffnen (die gibt’s auch im Shop :)).

Et voilà! Bereit zum Verschenken □□

Die Schokolade Sardinen Schachteln sind fertig zum Verschenken! Mal sehen, ob der Bretagne-Liebhaber sie mögen wird □□

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de