Nutella

Gesundes veganes Nutella - Genuss ohne Reue und man weiß genau was drin ist. - Hier das Rezept für ein Glas voll (ca. 450-500 Gramm) - Rezept nach gekocht von Chris Hilton und es kam selbst bei den Kindern super an.

Zutaten:

- 85g Haselnüsse (vorher 24 Std. in Wasser einweichen)
- 50g geröstete Erdnüsse oder geröstete Haselnüsse (je nach Geschmack)
- 200ml Wasser
- 60g Vollrohrzucker
- 85ml Mandelöl, Sesamöl oder Olivenöl
- ½ Vanilleschote
- 1g Salz
- 3 gehäufte EL Kakaopulver (z.B. Bensdorp - Kakaopulver - wichtig ohne Zucker) ca. 50 g

Vorbereitung:

1. Zucker im Wasser erwärmen und auflösen lassen - Erdnüsse & Haselnüsse im Mixer
2. sehr fein hacken und in den Standmixer geben (es geht auch eine Schüssel + Stabmixer) jetzt Zuckerwasser über die Erd- & Hasel-nusspaste geben.
3. Nun das Mark der ½ Vanilleschote, miniprise Salz und Öl dazugeben und alles zusammen richtig gut durch mixen, bis eine homogene Masse entstanden ist.
4. Die homogene Masse in einem Topf erwärmen - nicht Kochen - dabei das Kakaopulver unter ständigem Rühren zugeben.
5. Wenn die Masse schön sämig und homogen ist vom Herd nehmen abfüllen - fertig

➔ Benötigen wir die 200 fache Masse

Einkauf:

- 17kg Haselnüsse
- 10kg Gramm Erdnüsse
- 40l Wasser
- 12kg Vollrohrzucker
- 17l Mandelöl, Sesamöl oder Olivenöl
- 20 Vanillearoma
- 200g Salz
- 10kg Kakaopulver (z.B. Bensdorp - Kakaopulver - wichtig ohne Zucker
- Gläser

http://www.flaschenland.de/Marmeladenglaeser-Einmachglaeser

715x 100 ml 0,29 €

Verkauf 2,5 Euro pro Glas Besuchersonntag

Pralinen 1

Pralinenhohlkörper füllen, 2 verschiedene Füllungen pro Pralinensorte und Tag.
Die Kinder können am Vormittag Füllungen kreieren (Rezeptur aufschreiben) und gegen Mittag werden wir die Füllungen probieren und abstimmen welche Füllung wir für den Nachmittag (Pralinen füllen) produzieren!

Zutaten pro 8 Pralinen:

- 10 Hohlkörper
- 3g Fruchtpulver (Himbeer)
- 5g Sahne
- 8g Zucker
- 5g Eigelb
- 24g Schokolade
- 3 ml Flüssigkeit (Himbeergeist)
- 40g Schokolade

Vorbereitung:

Die Sahne mit dem Fruchtpulver kurz erhitzen und glattrühren. Zucker und Eigelb miteinander verrühren, in die Sahne geben und nochmals kurz erhitzen. Dabei nicht kochen. Den Topf vom Herd nehmen, die Kuvertüre zugeben und rühren, bis sich die Kuvertüre komplett aufgelöst hat. Wenn die Masse abgekühlt ist (ca. 25°C), die weiche Butter und den Himbeergeist zugeben und glattrühren. Die Masse in die Hohlkörper bis kurz unter den Rand abfüllen.
Später, möglichst am nächsten Tag, mit temperierter Zartbitterkuvertüre die Hohlkörper verschließen. Anschließend mit temperierter Zartbitterkuvertüre dünn in der Hand überziehen, in das Fruchtpulver-Zuckergemisch absetzen und darin rollen.

Bestellung 504 Hohlkörper Weiß

➔ Benötigen wir die 65 fache Masse

Einkauf:

- 200g Fruchtpulver (Himbeer)
- 350g Sahne
- 550g Zucker
- 350g Eigelb
- 1100g Weiße Schokolade
- 2100g Vollmilchschokolade
- 1000g dunkele Schokolade
- 200 ml Flüssigkeit (Himbeergeist)

Pralinen 2

Pralinenhohlkörper füllen, 2 verschiedene Füllungen pro Pralinensorte und Tag.
Die Kinder können am Vormittag Füllungen kreieren (Rezeptur aufschreiben) und gegen Mittag werden wir die Füllungen probieren und abstimmen welche Füllung wir für den Nachmittag (Pralinen füllen) produzieren!

Zutaten pro 8 Pralinen:

- 10 Hohlkörper
- 18g Sahne
- 34g Schokolade
- 3g Fruchtpaste
- 40g Kuvertüre (Überzug)

Vorbereitung:

Die Sahne aufkochen und vom Herd nehmen. Die Schokolade zugeben und rühren, bis sich die Schokolade komplett aufgelöst hat. Wenn die Masse abgekühlt ist (ca. 25°C), die Kirschwasserpaste unterrühren. Die Hohlkörper bis kurz unter den Rand füllen.
Später, möglichst am nächsten Tag, mit temperierter, weißer Schokolade die Hohlkörper verschließen und überziehen. Bevor die Schokolade fest wird, die Trüffel über ein Gitter rollen.

Bestellung 504 Hohlkörper Vollmilch

➔ Benötigen wir die 65 fache Masse

Einkauf:

- 1200g Sahne
- 1500g Weiße Schokolade
- 2500g Vollmilchschokolade
- 800g dunkle Schokolade
- 200g Fruchtpaste

Pralinen 3

Pralinenhohlkörper füllen, 2 verschiedene Füllungen pro Pralinensorte und Tag.
Die Kinder können am Vormittag Füllungen kreieren (Rezeptur aufschreiben) und gegen Mittag werden wir die Füllungen probieren und abstimmen welche Füllung wir für den Nachmittag (Pralinen füllen) produzieren!

Zutaten pro 8 Pralinen:

- 10 Hohlkörper
- 13g Sahne
- 3g Glukosesirup
- 28g Schokolade
- 3g Aromapaste Trüffel-Praline
- 3g Nougat
- 1g Butter, weich
- 40g Schokolade (Überzug)

Vorbereitung:

Die Sahne mit dem Glukosesirup aufkochen, vom Herd nehmen, die Kuvertüre und das Nougat zugeben. Solange rühren, bis sich alles vollständig aufgelöst hat. Etwas abkühlen lassen und die Aromapaste und die Butter zugeben, glattrühren. Die Masse abkühlen lassen (ca.25°C). Die Masse in die Hohlkörper bis kurz unter den Rand abfüllen.
Später, möglichst am nächsten Tag, mit temperierter Vollmilchkuvertüre die Hohlkörper verschließen, durch Tauchen überziehen und auf ein Gitter legen. Die überschüssige Kuvertüre ablaufen lassen und auf eine Backmatte absetzen. Mit Hilfe einer Spritztüte die temperierte weiße Schokolade in Streifen über die Pralinen ziehen.

Bestellung 504 Hohlkörper dunkel

➔ Benötigen wir die 65 fache Masse

Einkauf:

- 850g Sahne
- 200g Glukosesirup
- 1300g weiße Schokolade
- 2300g Vollmilchschokolade
- 900g dunkle Schokolade
- 200g Aromapaste Trüffel Pistazie
- 200g Nougat
- 70g Butter, weich

Eiskonfekt

Eiskonfekt

Zutaten pro 10 Konfekt:

- 25g Kuvertüre dunkel
- 25g Kuvertüre Vollmilch
- 25g Sahne
- 15g Fett (Palmin)
- Zimt
- Vanillezucker

Vorbereitung:

Kuvertüre in kleine Stücke hacken. Sahne und Palmin erwärmen und Kuvertüre unter rühren darin schmelzen. Mit Zimt und Zucker abschmecken.
In Metallförmchen füllen und im Kühlschrank erstarren lassen.

➔ Benötigen wir die 100 fache Masse

Einkauf:

- 2500g dunkele Schokolade
- 2500g Vollmilchschokolade
- 2500g Sahne
- 1500g Fett (Palmin)
- Zimt
- Vanillezucker
- 1000 Förmchen

Orangenkugeln

Zutaten pro Portion (60 Kugeln):

- 6 Stück Zwieback
- 200g Schokolade
- 120g Mandel gehackt
- 100ml Saft
- 40g Sahne
- 80g Butter
- Kokosflocken

Vorbereitung:

Sahne im Wasserbad erhitzen, Butter hinzugeben und die weiße Schokolade darin schmelzen. Abkühlen lassen
Zwieback in eine Schüssel zerbröseln und mit dem Orangensaft vermischen, die etwas abgekühlte Schokoladenmasse mit dem Zwieback Brei vermischen.
Mandeln einrühren.
Die Masse kalt stellen und dann zu Kugeln formen und in Kokosflocken rollen!

➔ Benötigen wir die 10 fache Masse

Einkauf:

- 60 Stück Zwieback
- 1000g weiße Schokolade
- 1000g Vollmilchschokolade
- 1200g Mandel gehackt
- 500ml Orangensaft
- 500ml Kirschsaft
- 400g Sahne
- 800g Butter
- Kokosflocken

Schokolade kreieren und machen

Jeder darf am Vormittag seine eigene Schokolade kreieren. Hierzu zeichnet jeder das Muster auf was die Schokolade haben soll und überlegt sich eine Geschmacksrichtung.
Am Nachmittag kann jeder dann seine eigenen 3 Schokoladentaler machen (Gefäß hierfür wird ein Becher sein ca. 20g pro Stück)

Zutaten pro Kind:

- 80g Kuvertüre
- Verzierungen

Vorbereitung:

Schokolade schmelzen.
Geschmack hinzufügen.
In die Form gießen und verzieren.

➔ Benötigen wir die 300 fache Masse

Einkauf:

- 8kg Weiße Schokolade
- 12kg Vollmilchschokolade
- 4kg dunkle Schokolade
- Verzierungen
- Becher Artikel Nr. Art. Nr.: 655282

Schokoladebonbon

Zum Experimentieren

Zutaten pro Portion (60 Stück):

- 200ml Sahne
- 200g Zucker
- 7g Vanillezucker
- 50g Schokolade

Vorbereitung:

Sahne, Zucker und Vanillezucker in einen Topf geben und bei schwacher Hitze etwa 30 - 40 Minuten sanft einkochen. Immer rühren
Jetzt die Kuvertüre dazu geben und unter Rühren schmelzen lassen. Die Masse ist fertig wenn man etwas davon in ein mit kaltem Wasser gefülltes Glas tropfen lässt, und diese sofort erstarrt. Den Topf vom Herd nehmen und etwas auskühlen lassen.
Die noch warme Masse mit einem Teelöffel abstechen und daraus Bonbons formen. Die fertigen Bonbons auf einen Teller legen und auskühlen lassen.

➔ Benötigen wir die 10 fache Masse

Einkauf:

- 2000ml Sahne
- 2000g Zucker
- 70g Vanillezucker
- 250g Vollmilchschokolade
- 250g Weiße Schokolade

Kakao Drops Molekular

Zum Experimentieren

Zutaten pro Kind:

- 100 ml Kakao
- 1g Natriumalginat
- 50ml Wasser
- 1g Calcic
- 300ml Walsser

Vorbereitung:

Den Kakao mit 40 ml Algin-Lösung vermischen und kurz in den Kühlschrank geben.
In einer Schüssel das Wasser mit dem Calcic verrühren und beiseitestellen.
Mit einer Spritze Calcic-Bad herstellen und kurz im Wasserbad abspülen.

➔ Benötigen wir die 250 fache Masse

Einkauf:

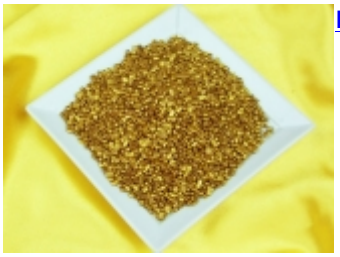
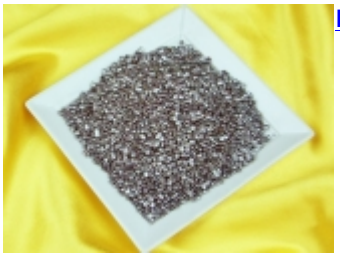
- 25 l Milch
- 250g Natriumalginat
- 250g Calcic
- 1kg Kakaopulver
- Spritzen

		Mini-Perlen bunt 100g!	5 3214 5	0,95 EUR	**4,75 EUR**
löschen		**Flavour Rosenwasser 50ml**	2 1715 2	2,90 EUR	**5,80**
löschen		**Aromapaste Ananas 100g**	1 525 1	3,90 EUR	**3,90**
löschen		**Aromapaste Erdbeere 100g**	1 501 1	3,90 EUR	**3,90**
löschen		**Aromapaste Orange 100g**	1 527 1	3,90 EUR	**3,90**
löschen		**Aromapaste Mango 100g**	1 526 1	3,90 EUR	**3,90**

löschen		**Aromapaste Pistazie 100g**	1 1414 1	3,90 EUR	**3,90**
löschen		**Glukosesirup 500g**	1 512 1	3,90 EUR	**3,90**
löschen		**Aromapaste Latte Macchiato 100g**	1 1412 1	3,90 EUR	**3,90**
löschen		**Aromapaste Bourbon Vanille 100g**	1 1698 1	4,90 EUR	**4,90**
löschen		**Aroma-Öl Erdbeer 50ml**	2 535 2	3,90 EUR	**7,80**
löschen		**Aroma-Öl Chili 50ml**	1 534 1	3,90 EUR	**3,90**

löschen		Aroma-Öl Orange 50ml	2 539 2	3,90 EUR	7,80
löschen		Fliederblütenblätter violett 20g	4 1468 4	2,90 EUR	11,60
löschen		Rosenblütenstücke 20g	6 1463 6	1,90 EUR	11,40
löschen		Cappuccino Crispies 20g	4 601 4	1,90 EUR	7,60
löschen		Himbeer Crispies 20g	4 603 4	1,90 EUR	7,60
löschen		Knister Crispies 20g	8 607 8	1,90 EUR	15,20

löschen		Joghurt Crispies 20g	4 604 4	1,90 EUR	7,60
löschen		Lebensmittelfarbe 4er Set fettlöslich 40g	2 1085 2	13,90 EUR	27,80
löschen		Farbstift 8er Set	2 1847 2	12,90 EUR	25,80
löschen		Garnierschrift-Set 6x70g	2 3595 2	9,90 EUR	19,80
löschen		Fruchtpulver Erdbeer 100g	2 1444 2	4,90 EUR	9,80
löschen		Fruchtpulver Himbeere 100g	2 213 2	4,90 EUR	9,80

löschen		**Fruchtpulver Orange 100g**	2 2022 2	4,90 EUR	**9,80**
löschen		**Dekorflocken gold 100g**	2 1017 2	1,90 EUR	**3,80**
löschen		**Dekorflocken silber 100g**	2 1018 2	1,90 EUR	**3,80**