

Kreative Schokoladenfüllungen

Young Star
Powered by Agrano

2025

Leon Krohn

Senior Chef Chocolate Academy Zurich

Liebe YoungStars.

In dieser Brochure findet ihr einige Rezepte für Karamell und Ideen, wie ihr diese in verschiedenen Produkten anwenden könnt.

Die Konsistenz von einem Karamell wird hauptsächlich durch die Temperatur bestimmt.

Falls ihr also etwas festeres wollt, so könnt ihr es z.B statt auf 106°C, auf 108°C kochen.

Die Flüssigkeit muss immer heiss sein, damit es keinen thermischen Schock gibt.

Mit diesen Rezepten könnt ihr gut verschiedene Törtchen, Pralinen oder Dessertgläser herstellen.

Ich wünsche euch viel Spass beim heutigen Tag.

Leon

Confiserie: Karamelltaler

Die Form mit der Couvertüre eurer Wahl füllen.

Das Karamell einfüllen.
Dabei ein paar Milimeter Platz lassen.

Mit Couvertüre verschliessen und am
nächsten Tag ausformen.

Passionsfrucht Karamell

Rahm 35 %	400 g
Glukosesirup	180 g
Zucker	230 g
Passionsfruchtpüree	200 g
Butter	20 g

Einen hellen Karamell aus Glukosesirup und Zucker herstellen. Die Butter begeben.

Auf 106 °C kochen.

Das heiße Püree langsam begeben und bei 106 °C halten. Abkühlen lassen.

Bananen Karamell

Rahm 35 %	400 g
Glukosesirup	180 g
Zucker	230 g
Bananenpüree	200 g
Butter	20 g
Sel des Alpes	2 g

Wenn wir einen intensiveren Fruchtgeschmack behalten wollen, kochen wir ein sehr helles Karamell.

Einen hellen Karamell aus Glukosesirup und Zucker herstellen. Die Butter begeben.

Auf 106 °C kochen.

Das heiße Püree langsam begeben und bei 106 °C halten. Abkühlen lassen.

Himbeer Karamell

Rahm 35 %	400 g
Glukosesirup	180 g
Zucker	230 g
Himbeerpüree	200 g
Butter	20 g

Einen hellen Karamell aus Glukosesirup und Zucker herstellen. Die Butter begeben.

Auf 106 °C kochen.

Das heiße Püree langsam begeben und bei 106 °C halten. Abkühlen lassen.

Passionsfrucht, Mango, Weisse Schokolade

Für 1 Dessert:



Passionsfrucht Karamell: 2 g
Crumble: 5 Stück
Aufgeschlagene Ganache: 60g
Frische Mangos: 35 g
Schmetterling: 1 Stück

Mini Portion:

Passionsfrucht Karamell: 1 g
Crumble: 1 Stück
Aufgeschlagene Ganache: 20g
Frische Mango: 15 g
Schmetterling: 1 Stück

Vanille Karamell

Rahm 35 %	200 g
Glukosesirup	50 g
Zucker	150 g
Vanille	1/2 Schote
Butter	100 g
Sel des Alpes	3 g

Den Rahm und Glukose mit der Vanille aufkochen und ziehen lassen.

Den Zucker karamelisieren. ¾ der Butter in das Karamell geben.

Anschliessend mit dem heissen Rahm ablöschen.

Auf 106°C kochen. Den Rest der Butter begeben. Mixen und abkühlen lassen.

Ganache Zitrone und Weisse Schokolade

Rahm 35 %	193 g
Carma White Nuit Blanche 37%	104 g
Rahm 35% kalt	193 g
Zitronensaft	89 g
Gelatine	4 g

Den Rahm aufkochen, auf die eingeweichte Gelatine und die Couvertüre giessen.

Mischen und den kalten Rahm begeben.

Erneut mischen und den Zitronensaft begeben. Mischen und über Nacht im Kühlschrank lagern. Am nächsten Tag aufschlagen.

Ganache Dark Madagascar 64%

Rahm 35 %	180 g
Carma Dark Madagascar 64%	150 g
Rahm 35% kalt	320 g

Den Rahm aufkochen und auf die Couvertüre giessen.

Mischen und den kalten Rahm begeben.

Über Nacht im Kühlschrank lagern. Am nächsten Tag aufschlagen.

Erdnuss, Schokolade Karamell

Für 1 Bar:

Praliné: 5 g

Gesalzenes Karamell: 15g

Karamelisierte Erdnüsse: 7 Stück

Dekoration: 3 Halbe Erdnüsse

Optional: Goldflocken

Karamalisierte Erdnüsse

Erdnüsse	150 g
Wasser	20 g
Zucker	50 g
Sel des Alpes	1 g
Butter	3 g

Die Erdnüsse bei 180°C 10 Minuten rösten.

Das Wasser mit dem Zucker auf 117°C kochen.

Die Erdnüsse begeben und bei niedriger Hitze mischen bis sie karamelisieren-

Die Butter hinzufügen und die Nüsse voneinander trennen, so lange sie warm sind.

Crumble

Mehl	500 g
Zucker	250 g
Brauner Zucker	250 g
Butter	500 g
Mandelmehl	500 g
Sel des Alpes	5 g

Die Butter schützt die Erdnüsse vor Feuchtigkeit!

Zucker und Butter mischen. Die gemahlenen Mandeln und das Mehl und Salz begeben.

Mischen bis es grosse Klumpen gibt.

Im Kühlschrank ruhen lassen und bei 160°C ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Je nach Ofen, nach der Hälfte der Zeit umdrehen.

Anschliessend die grossen Stücke in temperierter Schokolade wälzen.

So sind sie gut vor Feuchtigkeit geschützt, und können länger knusprig auf dem Buffet liegen.

Für 1 Törtchen: (7cm)



Bananenkaramell: 10 g
Frische Banana: 3 Scheiben
Karamelisierte Erdnüsse: 10 Stück
Aufgeschlagene Ganache: 20 g
Goldene Deko: 1 Scheibe (7.5cm)



[illegible]