

CHOVIVA®-Madelaines mit CHOVIWA®- PASSIONSFRUCHT-FÜLLUNG

Rezept für ca. 20 Madeleines

GEWINNER-REZEPT

entwickelt von
Raphael Nau
Bäcker- und Konditormeister
bei der Bäckerei & Konditorei
Nau in Grunertshofen



**ChoViva®-
Madeleine-Masse**

- 150 g Vollei
- 30 g Eigelb
- 135 g Zucker
- 10 g Invertzuckersirup oder Honig
- 135 g Weizenmehl
- 12 g Backpulver
- 0,5 g Salz
- 135 g Butter
- 60 g ChoViva® semi sweet Chips

Bei Bedarf:

- 2 Tropfen Bittermandelaroma

Zubereitung:

1. Butter und ChoViva® semi sweet Chips miteinander erwärmen und verflüssigen und auf ca. 30 °C abkühlen lassen.
2. Vollei, Eigelb, Zucker und Invertzucker / Honig verrühren bis sich der Zucker aufgelöst hat.
3. Weizenmehl und Backpulver sieben, und mit einer Prise Salz in die Ei-Zucker-Mischung geben.
4. Flüssige Butter-ChoViva®-Mischung dazugeben.
5. Bei Bedarf 2 Tropfen Bittermandelaroma dazugeben.
6. Die Masse für mindesten 2 h kühlstellen. Am besten über Nacht.
7. Madeleine-Formen ordentlich fetten, mit Weizenmehl ausstauben, so dass eine dünne Mehlschicht zurückbleibt, die das Anhaften verhindert.
8. Masse in die Form füllen.
9. Etagenofen 180 °C für 12 Minuten, Zug offen

**ChoViva®-
Passionsfrucht-
Ganache-Füllung**

- 105 g Sahne
- 70 g Passionsfrucht-Püree
- 275 g ChoViva® semi sweet Chips
- 60 g Butter

Zubereitung:

1. Sahne und Püree kurz aufkochen, über ChoViva® semi sweet Chips gießen.
2. Butter einrühren, homogenisieren und abkühlen lassen.
3. In abgekühlte Madeleines mit einer dünnen Spritztüle füllen.

Es kann auch jede andere Art von Frucht-Püree verwendet werden, bspw. Himbeer.

Dekoration:

Die „Muschelseite“ in flüssiges temperiertes ChoViva® semi sweet Chips tunken und bei Bedarf in die Madeleine-Form drücken.

