

Orangenmarzipan

Zutaten

200 g	Rohmarzipan
20 g	Orangeat (feinst gehackt)
20 g	Staubzucker

Weiteres:

Grand Marnier oder Countreau

Arbeitsbeschreibung

Vorbereitung:

1. Alle Zutaten abwiegen und herrichten.
2. Arbeitsplatz mit Alkohol desinfizieren.

Herstellung: Marzipan

1. Alle Zutaten zu einer ausrollbaren Konsistenz anwirken.
2. Die Festigkeit wird mit der Alkoholmenge reguliert.

Aufarbeiten: Marzipan

1. Den Marzipan zwischen Distanzschienen ausrollen.
2. Mit einem konischen Ausstecher ausstechen und auf ein Backpapier wegsetzen.
3. Ausstecher zwischendurch zur Reinigung in hochprozentigen Alkohol tauchen.
4. Vor dem Tunken mindestens 8 Stunden antrocknen lassen.

Fertigstellung: Pralinen

1. Mit Milchtunkmasse tunken.
2. Mit Gabeldekor versehen und / oder bestreuen mit gehacktem Orangeat.