



Tiroler Edle | Karamell mit Salzkristallen

Tiroler Edle

Die »Tiroler Edle, gefüllt« ist das Herzstück des Sortimentes der kleinen ambitionierten Schokoladen-Manufaktur im Tiroler Landeck. In zahlreichen handwerklichen Produktionsschritten werden hier die Schokoladen noch auf traditionelle Art und Weise von Konditormeister Hansjörg Haag in kleinen, überschaubaren Mengen hergestellt: vom Begießen der Formen über die Zubereitung der Füllung bis hin zum Versiegeln mit einer weiteren Schokoladeschicht, alles geschieht in Handarbeit.

Hier verarbeitet Konditormeister und Chocolatier Hansjörg Haag eine Milkschokolade mit 39% Kakaoanteil, die er mit einer Karamellcreme (46%) gefüllt hat. Auf der Unterseite der Schokoladentafel hat er Salzkristalle platziert, die im Mund sofort abzuschmelzen beginnen, bevor die Schokolade abschmilzt. Die Schokolade hat eine Schmelztemperatur im Mund von 33,8°C, das Salz, das auf der Oberfläche der Schokolade sitzt, löst sich in der Spucke als wässriger Lösung aber eher auf und sorgt so für spannenden physikalischen Effekt im Mund. Es entsteht belebende Spannung zwischen dem süßen Karamell, der cremig fetten Schokolade und dem salzig frischen Geschmack der Kristalle, die zeitversetzt miteinander korrespondieren. Angewandte physikalische Chemie.

50 g-Tafel

4,50 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

SPEZ1518

Zutaten: Zucker, Kakaobutter, 16% Vollmilchpulver, 13% Frischrahm, Kakaomasse, Butter, Honig, Salz, Emulgator: Soja-Lecithin Kakaogehalt: 39% mindestens.



www.weinhalle.de