



MARONEN GLASIERT (MARONI)

Ausgangsmaterial

1.000 kg Maronen / Esskastanien TK, geschält

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

300 g	Gemüsebouillon (6 g Pulver / 300 ml Wasser).....	Art.-Nr. 11519
100 g	Ahornsirup	
100 g	Caramelsirup	
50 g	Balsamico Essig	
100 g	Butter, flüssig (lauwarm)	

Hilfsmaterial (gemäss Sortiment länderspezifisch)

Stehboden-Beutel oder Kochbeutel (Sous-vide)
Schmuckkarton Ardesia
Kartonreiter Ardesia

Arbeitsanleitung

1. Maronen in passende Stehboden-Beutel oder Kochbeutel einwiegen und Butter zugeben
2. Die restlichen Zutaten mischen, zugeben und Beutel versiegeln.
3. Im Kombidämpfer oder Wasserbad bei 90 °C für ca. 60 Minuten pasteurisieren.
4. Im Eisbad oder Schockfroster rasch abkühlen.

Zubereitung

Die fertigen Maronen können direkt im Topf erhitzt werden.

Bemerkung

Die Maronen sind eine perfekte Beilage für Wildgerichte.