



## Baileys-Truffes-Eier

Truffes-Eier (40x26mm), Milch

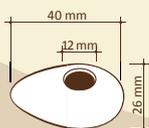
Rohmaterial	Menge	Angaben/ Lieferant
Rahm	600g	W. Bruderer AG
Glukose	60g	
Couverture, Milch	1200g	
Baileys	360g	
Truffes-Eier, Milch	180 Stk.	W. Bruderer AG
Couverture, Milch	180g	temperiert
Couverture, Milch	180g	
Kakaobutter	35g	
Schoggipulver	200g	

### Zubereitung:

Rahm und Glukose aufkochen, Couverture beifügen, Masse auf mind. 45°C erwärmen, Baileys beifügen und mit dem Mixer homogenisieren. Masse auf 35°C abkühlen und mit dem Dressiersack in die Eili-Schalen dressieren, bis ca. 2mm unter den Rand. Über Nacht im Kühlschrank kristallisieren lassen. Am nächsten Tag bei Raumtemperatur antemperieren lassen. Mit temperierter, heller Couverture gleichmässig verschliessen. Ausformen. Flüssige Milchcouverture und Kakaobutter mischen, Eili damit chemisieren und im Schoggipulver drehen, Eili kurz darin liegen lassen. Eili im Sieb vorsichtig drehen, um überschüssiges Schoggipulver wegzusieben.

**Haltbarkeit bei 14°C 30 Tage**

Truffes-Eier (40x26mm)



Art. Nr. 3101  
Milch/Lait/Milk  
405 Pcs/Box | 4.0 g | 5x9 Blisterr