



Bananentruffes

Truffes-Kugeln, 26mm, dunkel, Bruderer Art-Nr. 602

<i>Rohmaterial</i>	<i>Menge in gr.</i>	<i>Angaben/ Lieferant</i>
Truffes-Kugeln, 26 mm	252 Stück	W. Bruderer AG
Vollrahm 35 %	500g	
Glukose	100g	
Weisse Couverture	1200g	
Bananenmark	400g	Boiron
Ethanol	20g	
Vanillesamen	1g	
Soja Lecithin	2g	
Dunkle Couverture	2.5g	pro Stück für Verschliessen und Überziehen

Zubereitung:

Vollrahm und Glukose aufkochen, weisse Couverture hinzufügen. Bananenmark, Vanillesamen, Sojalecithin und Ethanol mischen und zur Ganache begeben. Auf 45°C erwärmen und mit einem Stabmixer homogenisieren, auf 34°C abkühlen und mit einem Dressiersack in die Hohlkörper füllen. Über Nacht im Kühlschrank auskristallisieren lassen (mind. 8 h). Bei Raumtemperatur antemperieren lassen. Mit dunkler Couverture einen flachen Boden herstellen und glatt überziehen. Mit eingefärbter weisser Couverture und einem Cornet ausgarnieren.

Haltbarkeit bei 14°C 30 Tage.