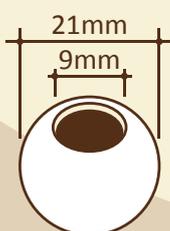




Birne Vodka Mini-Truffles

Mini Truffles-Kugeln, ø 21mm, 189 Stück (3 Blister)

Rohmaterial	Menge in gr.	Angaben/ Lieferant
Birnenkompott	200	ohne Saft
Zitronensaft	2	
Glukose	20	
Eigelb	50	
Zucker	40	
Helle Couverture	150	
Dunkle Couverture	150	
Vodka, nature	50	
Butter	70	
Überzugscouverture	50	zum Bödeln
Weisse Couverture	30	



Zubereitung:

Birnen, Zitronensaft und Glukose aufkochen. Eigelb mit Zucker verrühren und kurz nach dem Kochen zu den Birnen einrühren. Couverturen fein hacken und den warmen Birnen beigegeben. Sobald die Ganache glatt ist, den Vodka zumischen. Am Schluss die Butter mit dem Stabmixer untermixen, jedoch keine Luft einschliessen. Stehend abkühlen lassen und bei 28°C in die Hohlkugeln einfüllen. Über Nacht kühlstellen, anderntags flach bödeln. Auf ein Papier wenden und mit weisser Couverture filieren.

Tipps: Zitronensaft verleiht der Füllung eine gewisse Frische, darum moderat einsetzen.

Birnenkompott hat viele Naturfasern, die Ganache scheint nicht glatt zu sein, ist aber in Ordnung.

Mini (Ø 21 mm) | Art-Nr.: 604 Milch oder 605 Dunkel | 693 Pcs/Box | 1.5 g | 7x9 Blister