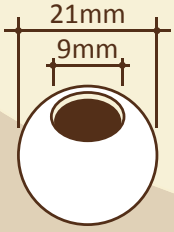
Winterrezepte

Earl Grey Mini-Truffes, hell & dunkel

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

Rohmaterial	*Menge in gr.*	*Angaben/ Lieferant*
Teesud:		
Earl Grey Tee, offen	12.5	
Milch	90	
Frischrahm	160	
Truffes:		
Couverture Hell	285	
Couverture Dunkel	160	
Teesud	250	
Couverture	50	zum Verschliessen
Dünner Überzug	40	beim Chemisieren



Zubereitung:

Teesud: Alles zusammen aufkochen und 5 Min. ziehen lassen. Danach mit einem feinen Tuch oder Spitzsieb absieben und ausdrücken. Mit Frischrahm auf die Flüssigkeitsmenge aufwägen, in diesem Fall auf 250 gr.
Truffes: Couverturen flüssig mit dem Teesud bei 45°C mixen, ohne Lufteinschlag. Ganache danach stehend abkühlen lassen auf unter 35°C. Mit Dressiersack in die Hohlkugeln einfüllen. Anschliessend mit möglichst wenig Couverture rund verschliessen. Über Nacht erstarren lassen. Am nächsten Tag wieder Raumtemperatur annehmen lassen. Möglichst dünn mit Couverture zwischen den Händen chemisieren. Absetzen auf ein sauberes Papier
Varianten: Andere Teesorten ausprobieren
Tipps: Kleine Truffes, 21mm, möglichst ohne den üblichen Couverturenüberzug fertig machen. Das Verhältnis von Füllung zu Überzug und Hohlkugel ist unvorteilhaft.

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

W. Bruderer AG - Bruggmattweg 35 - 5615 Fahrwangen - T 056 667 29 77 - www.bruderer.ch