



1966
1966
Confiserie-Handwerk seit
Confiserie-Handwerk seit

Eierlikör-Truffes-Eier

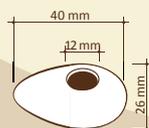
Truffes-Eier (40x26mm), weiss

Rohmaterial	Menge	Angaben/ Lieferant
Rahm	200g	
Eigelb	30g	
Invertzucker	30g	
Couverture, weiss, flüssig	600g	
Butter weich	30g	
Eiercognac	120g	
Kirsch	30g	
Truffes-Eier, weiss	180 Stk.	W. Bruderer AG
Couverture, weiss	180g	temperiert
Couverture, weiss	540g	temperiert
Couverture, Milch	100g	temperiert

Zubereitung:

Rahm mit Invertzucker aufkochen und langsam unter das Eigelb rühren. Flüssige weisse Couverture beifügen und Masse auf mind. 45°C erwärmen. Butter und Alkohol begeben und mit Hilfe vom Mixer eine homogene Masse herstellen. Masse auf 33°C abkühlen lassen und mit einem Dressiersack in die Hohleier abfüllen. Über Nacht im Kühlschrank kristallisieren lassen. Am nächsten Tag bei Raumtemperatur antemperieren lassen. Mit temperierter, weisser Couverture verschliessen und einen flachen Boden herstellen. Eili glatt mit temperierter, weisser Couverture überziehen. Temperierte Milchcouverture in einen Dressiersack füllen und die Eier beliebig filieren
Haltbarkeit bei 14°C 30 Tage.

Truffes-Eier (40x26mm)



Art. Nr. 3103
Weiss/Blanc/White
405 Pcs/Box | 4.0 g | 5x9 Blisterr