



Erdbeerkugeln, extra weich

Truffles-Hohlkugeln, Milch, 26mm, Art-Nr. 601

	Rohmaterial	Menge	Angaben/ Lieferant
Sirup	Sorbitol	200g	
	Wodka	35g	
	Erdbeeraroma Aromatic	150g	zähflüssig
	Zitronensäure 1:1	5g	
	Truffles Kugeln	2 Blister	
Füllung	Weiche Butter	150g	
	Couverture Milch	360g	temperiert
	Erdbeer- Sirup	390g	
	Couverture Milch	120g	zum Verschliessen
	Überzugscouverture	130g	
	Rubis Scintillant	1g	Bevanar DC057

Zubereitung:

Erdbeersirup kalt vormischen. Butter und Couverture mit Stabmixer schonend mischen. Den Erdbeersirup untermixen und auf ca 32°C wärmen. In die Hohlkugeln abfüllen, kaltstellen. Anderntags mit temperierter Milchcouverture rund verschliessen. Ausformen und überziehen (mit Rütteln und kurzem Nachrollen auf dem Truffesgitter, keine Stacheln). Wieder in die Blister zurückpacken. Trocken mit Pinsel und Farbe Rubis oben die Konturen betonen

Varianten:

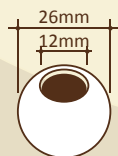
Andere Aromen/ Couverturen verwenden.

Tipps:

Zitronensäure verleiht der Füllung eine gewisse Frische, darum moderat einsetzen. Die Füllung behält lange ihre spezielle Weichheit.

Haltbarkeit bei 14°C 30 Tage

Standard (Ø 26 mm) Truffles-Kugeln



Art. Nr. 601
Milch/Lait/Milk
504 Pcs/Box | 2.7 g | 7x9 Blister