



Erdbeerpralinés

Oval-Schalen, 39x23mm, Milch, Bruderer Art-Nr. 1301

<i>Rohmaterial</i>	<i>Menge in gr.</i>	<i>Angaben/ Lieferant</i>
Hohlkörper Ovalschale Milch	280 Stück	W. Bruderer AG
Erdbeermark	390g	Boiron
Sorbitol	105g	
Glukose	130g	
Couverture weiss	910g	
Vorzugsbutter	130g	
Lecithin	6g	
Milch-Couverture	2.5g	pro Stück für Ver- schliessen und Überzug.
Roter Pfeffer ganz	1 Korn	pro Stück, Dekor

Zubereitung:

Mark, Sorbitol und Glukose erhitzen, nicht kochen lassen. Lecithin, Butter und gehackte Couverture hinzuzufügen und mit einer Gummikelle glattrühren. Auf 42°C erwärmen. Eine homogene Ganache herstellen, darauf achten das sich wenige Luftblasen bilden. Bei Raumtemperatur in der Schüssel abkühlen lassen auf ca. 32 °C, dann mit einem Dressiersack in die Ovalschalen einfüllen.

Über Nacht im Kühlraum bei ca. 10°C erstarren lassen. Anderntags bei Raumtemperatur anwärmen, mithilfe eines Metallhornes die Hohlkörper mit Couverture verschliessen (wichtig das die Hohlkörper an den Rändern verschlossen sind.)

Mit Milch-Couverture überziehen und direkt ein rotes Pfefferkorn als Decor auflegen.

Haltbarkeit bei 14°C 30 Tage.