



Glühweinsternli

Sternschale (35x15 mm, Bruderer Art-Nr. 1501), Milch, 240 Stück (5 Blister)

Rohmaterial	Menge in gr.	Angaben/ Lieferant
Vollrahm 35%	250	
Glukose 45%	140	Pistor Art. 446
Milch-Couverture 38%	500	Pistor Art. 11182
Dunkle Couverture 50%	350	Pistor Art. 11188
Glühwein	280	
Überzug		
Milch-Couverture	600	Pistor Art. 11182
Scintillantfarbe	2	Art. Nr. 004485 / DC057 bei www.bevanar.ch/de

Zubereitung:

Rahm und Glukose erhitzen, nicht kochen lassen. Couverturen hinzufügen und mit einer Gummikelle glattrühren. Nicht unter 35°C fallen lassen. Dann den Glühwein untermischen. Eine homogene Ganache herstellen, ohne allzuviel Luftblasen. Bei Raumtemperatur in der Schüssel abkühlen lassen auf ca 24 °C, dann mit einem Dressiersack in die Sternschale einfüllen. Über Nacht im Kühlraum bei ca 10°C erstarren lassen. Anderntags bei Raumtemperatur anwärmen und mit Milch-Couverture glatt verschliessen und mit Gabelzug verzieren. Nach dem Anziehen mit einem weichen Lappen die Farbe auf tupfen und trocken auf der Oberfläche einmassieren.

Haltbarkeit bei 14°C: 30Tage

Alternativen: Dunkle Sternli mit dunklem Überzug, Süsswein oder Dunkles Bier verwenden.



Stern (35x15 mm) | Art-Nr.: 1501 Milch | 432 Pcs/Box | 2.8 g | 6x8 Blister