



Limettentruffes

Truffes-Kugeln, 26mm, dunkel, Bruderer Art-Nr. 602

Rohmaterial	Menge	Angaben/ Lieferant
Truffes-Kugeln, 26 mm	252 Stück	W. Bruderer AG
Vollrahm 35%	490g	
Glukose 45%	40g	
Sorbit flüssig	75g	
Grand Cru Couverture 64%	630g	Felchlin
Lecithin	5g	
Fondant weich/weiss	460g	
Zitronensaft	50g	
Dunkle Couverture	2.5g	pro Stück zum Verschliessen und Überziehen.
Überzugsmasse weiss, gelb eingefärbt	1g	pro Stück, Dekor

Zubereitung:

Fondant mit dem Zitronensaft mischen (Rührbesen) bis sich eine homogene Masse gebildet hat. Hohlkörper mit der Masse zur Hälfte füllen.

Rahm, Glukose und Sorbit erhitzen, nicht kochen lassen. Gehackte Couverturen zufügen, mit einer Gummikelle glattrühren, Lecithin hinzufügen und auf 42°C erwärmen. Eine homogene Ganache herstellen, ohne allzu viele Luftblasen. Bei Raumtemperatur in der Schüssel auf ca. 32 °C abkühlen lassen, dann mit einem Dressiersack in die vorbereiteten Hohlkörper auf den Fondant einfüllen. Über Nacht im Kühlraum bei ca. 10°C erstarren lassen. Anderntags bei Raumtemperatur anwärmen und mit Couverture verschliessen. (Einen flachen Boden herstellen) Dunkel überziehen - Nach dem Erstarren mit dem Cornet und der eingefärbten Überzugsmasse ein Filet anbringen.

Haltbarkeit bei 14°C 30 Tage



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 Verschluss 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.