



Marroni-Truffes

Rezept für 126 Stk. à ca. 13 g

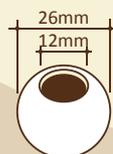
Rohmaterial	Menge	Angaben/ Lieferant
Rahm	230 g	
Glukose	45 g	
Invertzucker	25 g	
Couverture, hell	350 g	
Kastanien-Crème	240 g	“Crema di Castagne”, Vanini SA
Truffes-Hohlkugeln, hell	126 Stk.	26 mm
Couverture, hell	126 g	für Deckeli
Couverture, hell	252 g	für Überzug
Chocopulver	50 g	

Zubereitung:

Rahm mit Glukose aufkochen, Invertzucker und Couverture beifügen, mischen (Masse muss mind. 45°C aufweisen). Dann die Kastaniencrème zufügen. Mit Hilfe des Mixers eine homogene Masse herstellen. Masse auf 33°C abkühlen lassen und mit einem Dressiersack in die Hohlkugeln abfüllen. Über Nacht im Kühlschrank kristallisieren lassen. Am nächsten Tag bei Raumtemperatur stehen lassen. Mit temperierter, heller Couverture rund verschliessen. Truffes dünn mit temperierter, heller Couverture überziehen. In abgeseibtem Choco-Pulver wenden, dabei die Optik mit Drehen im Pulver beeinflussen und später aussieben.

Haltbarkeit bei 14°C 30 Tage

Standard (Ø 26 mm), Truffes-Kugeln



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