



Confiserie-Handwerk seit  
**1966**  
 9961  
 Confiserie-Handwerk seit

## Pflaumen-Carrés, dunkel

Rezept für 126 Stk. à ca. 13 Gramm

Rohmaterial	Menge	Angaben/ Lieferant
getrocknete Pflaumen	120 g	
Vieille Prune oder einfacher Pflümli	80 g	40% Vol.
Rahm	260 g	
Dunkle Couverture	350 g	
Butter	30 g	
Carré-Schalen, dunkel	126 Stk.	2 Folien
Dunkle Couverture	126 g	für Deckel
Dunkle Couverture	315 g	für Überzug
Golddekor, essbar		

### Zubereitung:

**Im Thermomix:** Pflaumen und Alkohol 20 Sek. bei Stufe 8 hacken. Es dürfen noch Stücke von < 3 mm bleiben. Dann alle restlichen Zutaten bei 37°C dazu mixen, Stufe 5 ca. 1 Minute. Im Dressiersack auf ca. 32°C auskühlen lassen.

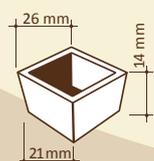
**Stabmixer:** Pflaumen und Alkohol zusammen kräftig mixen. Rahm, Couverture zugeben und auf ca. 45°C glattmixen. Danach die Butter unterziehen und die Ganache stehen lassen bis diese 35°C erreicht hat.

**Abfüllen:** Umfüllen in einen Dressiersack, ohne Tülle. Die Ganache recht bombiert in die Carréschalen eindressieren und mit einem aufgelegten Papier die Spitzen plattdrücken. Über Nacht auskühlen, im kalten Zustand das Papier abziehen und Raumtemperatur annehmen lassen.

Mit dunkler, temperierter Couverture überziehen. Auf das "bombierte" eine Plastikfolienzuschnitt auflegen und leicht andrücken. Später den Zuschnitt abziehen und mit Echtgoldtupfen garnieren.

**Haltbarkeit bei 14°C 30 Tage**

Carré (26x14 mm), Carré-Schalen



Art. Nr. 1102  
 Dunkel/Foncé/Dark  
 504 Pcs/Box | 3.2 g | 7x9 Blister