



## Sauerkirsch & Cognac

Halbschalen, Vanille, Art-Nr. 1402

Rohmaterial	Menge	Angaben/ Lieferant
Griottes, mind. 126 Stk.	250g	
Cognac 40%	80g	
Schalen, 21mm, Vanille	2 Blister	
Fondant, weiss, fest	700g	
Cognac, vom Einlegen übrig	80g	allenfalls ergänzen
Dunkle Couverture	340g	zum Verschliessen
Dünner Überzug	130g	
Farbige Spritzglasur	10g	(rosa & hellgrün)
Himbeerpulver	30g	

### Zubereitung:

**Griottes:** Griottes entstielen und mit Cognac in einem verschlossenen Plastiksack luftdicht über 3 Monate einlegen. Cognac ableeren und auf die Seite stellen. Griottes entsteinen, auf einem Küchentuch auslegen. Griotteskirschen in die Schalen einlegen. Danach Mischung rühren aus Fondant und Cognac bei max 31°C. Diese soll dressierbar sein, aber nicht zu dünnflüssig. Fondant zu den Griottes in die Schalen eindressieren, bis max 3 mm unter den Rand. Anschliessend mit temperierter Couverture verschliessen. Mittels Abdeckfolie noch einen schönen Boden auftragen und genau abstreifen. Ausformen und glatt überziehen. Später mit farbiger Spritzglasur garnieren.

**Hinweis:** Alles entscheidend bei der Herstellung ist das Timing. Der Fondant muss eine Haut gebildet haben vor dem Abdecken. Er darf auch nicht zu flüssig gemacht werden, sonst beginnt schon zu früh das Verflüssigen mit der Restfeuchtigkeit der Griottes.

**Haltbarkeit bei 14°C 30 Tage.**

Halbschalen (29x21 mm)



Art. Nr. 1401  
Milch/Lait/Milk  
378 Pcs/Box | 4.0 g | 7x9 Blister