



Vieille Prune-Herz

Herz-Schalen (29x16 mm, Bruderer Art-Nr. 1001), Milch

Rohmaterial	Menge	Angaben/ Lieferant
Herz Schalen	432 Stk.	W. Bruderer AG
Vollrahm 35 %	416g	
Sorbit flüssig	250g	
Dunkle Couverture 52 %	835g	Lindt
Vieille Prune Fassbind	120g	
Helle Couverture	2.5g	pro Stück für Verschiessen
Dunkle Couverture	2.5g	pro Stück für den Überzug
Blattgold/Dekor		Bei www.bevanar.ch

Zubereitung:

Rahm und Sorbex erhitzen (nicht kochen lassen!). Couverture hinzufügen und mit einer Gummikelle glattrühren. Masse auf 42° C erwärmen und anschliessend Vieille Prune hinzufügen. Eine homogene Ganache herstellen, ohne allzu viele Luftblasen. Bei Raumtemperatur in der Schüssel auf ca. 24° C abkühlen lassen, dann mit einem Dressiersack in die Herzhohlkörper einfüllen. Über Nacht im Kühlraum bei ca. 10°C erstarren lassen. Anderntags bei Raumtemperatur anwärmen, mithilfe eines Metallhornes die Hohlkörper mit Couverture verschliessen. Dabei darauf achten, dass die Hohlkörper an den Rändern verschlossen sind. Dunkel überziehen und direkt ein wenig Blattgold/Dekor auftragen (in der Mitte).

Haltbarkeit bei 14°C 30 Tage