



Zitronengrastruffes

Truffes-Hohlkugeln weiss, 26mm, W. Bruderer AG, Art-Nr. 603

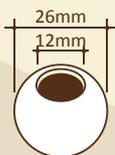
Rohmaterial	Menge	Angaben/ Lieferant
Truffes-Kugeln, 26 mm, weiss	252 Stück	W. Bruderer AG
Rahm	700g	
Zitronengrassstängel fein geschnitten	35 Stk.	
Glukose	140g	
Couverture, weiss	1050g	
Butter weich	140g	
Couverture weiss, temperiert	1000g	
Kokosraspel grün gefärbt	200g	

Zubereitung:

Rahm und Zitronengras zusammen aufkochen, sofort mit Klarsichtfolie abdecken und über Nacht ziehen lassen. Am nächsten Tag absieben und Rahm wieder auf 700 g aufwiegen. Rahm mit Glukose aufkochen, weisse Couverture beifügen, mischen und weiche Butter beifügen. Masse muss mind. 45°C aufweisen. Mit Hilfe vom Mixer 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 antemperieren lassen. Mit temperierter, weisser Couverture verschliessen und einen flachen Boden herstellen. Truffes glatt überziehen mit temperierter, weisser Couverture. Mit einem Cornet die Truffes weiss filieren und sofort mit grünen Kokosraspel bestreuen.

Haltbarkeit bei 14°C 30 Tage

Standard (Ø 26 mm) Truffes-Kugeln



Art. Nr. 603
Weiss/Blanc/White
504 Pcs/Box | 2.7 g | 7x9 Blister