



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 Verschliessen
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



Rosenherz, hell

Herz (33x29x20 mm, Bruderer Art-Nr. 1010), Milch, 384 Stück (8 Blister)

<i>Rohmaterial</i>	<i>Menge in gr.</i>	<i>Angaben/ Lieferant</i>
Hohlherzen	384 Stk.	W. Bruderer AG
Vollrahm 35%	675g	
Glukose 45%	135g	
Sorbit flüssig	135g	
Weisse Couverture Piccoli	1350g	Lindt
Kirsch 40%	65g	Lateltin Art 407940
Kräftiges Rosenmark	110g	bluetenschmaus.ch
Milch Couverture	2.5g	pro Stück für Verschluss und Überzug.
Rosenblätter getrocknet		bluetenschmaus.ch

Zubereitung:

Rahm, Glukose und Sorbex erhitzen (nicht kochen lassen!). Couverture hinzufügen und mit einer Gummikelle glattrühren. Kirsch und Rosenmark begeben und auf 42°C erwärmen. Eine homogene Ganache herstellen, ohne allzu viele Luftblasen. Bei Raumtemperatur in der Schüssel auf ca. 24°C erkalten lassen, dann mit einem Dressiersack in die Herzhohlkörper einfüllen. Über Nacht im Kühlraum bei ca. 10°C erstarren lassen. Anderntags bei Raumtemperatur anwärmen und mit Couverture verschliessen. Hell überziehen und direkt nach dem Überzug ein Rosenblatt auflegen.

Haltbarkeit bei 14°C 30 Tage.

Variante 1: Mit Rosenblatt

Variante 2: Mit Farbe poliert

Variante 3: Nougatlack mit Farbe mischen, einen Pinselstrich ziehen und anschliessend eine Rosenblüte anbringen