



Passionsfruchtpraline

Oval-Schalen, 39x23mm, Milch, Bruderer Art-Nr. 1301

Rohmaterial	Menge	Angaben/ Lieferant
Hohlkörper Ovalschale Milch	280 Stück	W. Bruderer AG
Vollrahm 35%	270g	
Eigelb	70g	
Zucker	70g	
Weisse Couverture	945g	
Ethanol	30g	
Vorzugsbutter	140g	
Passionsfruchtmark	435g	Boiron
Soja Lecithin	2g	
Milch-Couverture	300g	Zum Verschliessen
Milch-Couverture	600g	Zum Überziehen

Zubereitung:

Vollei und Zucker in einer Schüssel vermischen, Vollrahm aufkochen (mind. 95 °C) und der Zucker- Eimischung begeben. Weisse Couverture, Ethanol, Sojalecithin und Vorzugsbutter hinzufügen und auf 45 °C erhitzen. Mit einem Stabmixer homogenisieren. Mark begeben und auf 33 °C abkühlen.

Mit einem Dressiersack in die Hohlkörper füllen (bis 1 mm unter den Hohlkörperrand) und über Nacht (mind. 8 h) im Kühlschrank auskristallisieren lassen. Pralinen bei Raumtemperatur antemperieren lassen und mit Milchcouverture und einem Spatel gleichmässig verschliessen. Mit Milchcouverture überziehen und ausgarnieren.

Frisch geniessen!