



Glühweinsternli

Sternschale (35x15 mm, Bruderer Art-Nr. 1501), Milch, 240 Stück (5 Blister)

Rohmaterial	Menge in gr.	Angaben/ Lieferant
Vollrahm 35%	250	
Glukose 45%	140	Pistor Art. 446
Milch-Couverture 38%	500	Pistor Art. 11182
Dunkle Couverture 50%	350	Pistor Art. 11188
Glühwein	280	
Überzug		
Milch-Couverture	600	Pistor Art. 11182
Scintillantfarbe	2	Art. Nr. 004485 / DC057 bei www.bevanar.ch/de

Zubereitung:

Rahm und Glukose erhitzen, nicht kochen lassen. Couverturen hinzufügen und mit einer Gummikelle glattrühren. Nicht unter 35°C fallen lassen. Dann den Glühwein untermischen. Eine homogene Ganache herstellen, ohne allzuviel Luftblasen. Bei Raumtemperatur in der Schüssel abkühlen lassen auf ca 24 °C, dann mit einem Dressiersack in die Sternschale einfüllen. Über Nacht im Kühlraum bei ca 10°C erstarren lassen. Anderntags bei Raumtemperatur anwärmen und mit Milch-Couverture glatt verschliessen und mit Gabelzug verzieren. Nach dem Anziehen mit einem weichen Lappen die Farbe auf tupfen und trocken auf der Oberfläche einmassieren.

Haltbarkeit bei 14°C: 30Tage

Alternativen: Dunkle Sternli mit dunklem Überzug, Süsswein oder Dunkles Bier verwenden.



Stern (35x15 mm) | Art-Nr.: 1501 Milch | 432 Pcs/Box | 2.8 g | 6x8 Blister



Orangen-Zimt-Sternli

Sternschale (35x15 mm, Bruderer Art-Nr. 1501), Milch, 240 Stück (5 Blister)

Rohmaterial	Menge in gr.	Angaben/ Lieferant
Fina Noble Valencia	950	Pistor Art.1726
Cacaobutter	90	Pistor Art.1630
Weisse Couverture	420	Pistor Art. 11187
Orangenschalen gerieben	20	Pistor Art. 2579
Zimtpulver Cassia	30	Pistor Art. 2315
Überzug		
Helle Couverture	600	Pistor Art. 11182
Nougatlack	100	Pistor Art. 2230
Goldfarbe	2	Art. Nr. 004669/ DC251 bei www.bevanar.ch/de

Zubereitung:

Alles ausser Couverture bei Raumtemperatur zusammenmischen, dann temperierte Couverture zugeben und mischen. Anschliessend sofort in die Sternschalen abfüllen. Nach dem Anziehen glatt verschliessen und überziehen. Nach dem Überzug Nougatlack mit Goldfarbe mischen und rundum mit Spritzpistole aufsprühen.

Haltbarkeit bei 14°C: 60 Tage

Alternativen: Dunkle Sternli mit dunklem Überzug, Thymian und Zitronenschalen einsetzen.



Stern (35x15 mm) | Art-Nr.: 1501 Milch | 432 Pcs/Box | 2.8 g | 6x8 Blister