



Baileys-Truffles-Eier

Truffles-Eier (40x26mm), Milch

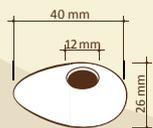
Rohmaterial	Menge	Angaben/ Lieferant
Rahm	600g	W. Bruderer AG
Glukose	60g	
Couverture, Milch	1200g	
Baileys	360g	
Truffles-Eier, Milch	180 Stk.	W. Bruderer AG
Couverture, Milch	180g	temperiert
Couverture, Milch	180g	
Kakaobutter	35g	
Schoggipulver	200g	

Zubereitung:

Rahm und Glukose aufkochen, Couverture beifügen, Masse auf mind. 45°C erwärmen, Baileys beifügen und mit dem Mixer homogenisieren. Masse auf 35°C abkühlen und mit dem Dressiersack in die Eili-Schalen dressieren, bis ca. 2mm unter den Rand. Über Nacht im Kühlschrank kristallisieren lassen. Am nächsten Tag bei Raumtemperatur antemperieren lassen. Mit temperierter, heller Couverture gleichmässig verschliessen. Ausformen. Flüssige Milchcouverture und Kakaobutter mischen, Eili damit chemisieren und im Schoggipulver drehen, Eili kurz darin liegen lassen. Eili im Sieb vorsichtig drehen, um überschüssiges Schoggipulver wegzusieben.

Haltbarkeit bei 14°C 30 Tage

Truffles-Eier (40x26mm)



Art. Nr. 3101
Milch/Lait/Milk
405 Pcs/Box | 4.0 g | 5x9 Blisterr



1966
1996
Confiserie-Handwerk seit
Confiserie-Handwerk seit

Eierlikör-Truffes-Eier

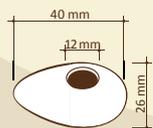
Truffes-Eier (40x26mm), weiss

Rohmaterial	Menge	Angaben/ Lieferant
Rahm	200g	
Eigelb	30g	
Invertzucker	30g	
Couverture, weiss, flüssig	600g	
Butter weich	30g	
Eiercognac	120g	
Kirsch	30g	
Truffes-Eier, weiss	180 Stk.	W. Bruderer AG
Couverture, weiss	180g	temperiert
Couverture, weiss	540g	temperiert
Couverture, Milch	100g	temperiert

Zubereitung:

Rahm mit Invertzucker aufkochen und langsam unter das Eigelb rühren. Flüssige weisse Couverture beifügen und Masse auf mind. 45°C erwärmen. Butter und Alkohol begeben und mit Hilfe vom Mixer eine homogene Masse herstellen. Masse auf 33°C abkühlen lassen und mit einem Dressiersack in die Hohleier abfüllen. Über Nacht im Kühlschrank kristallisieren lassen. Am nächsten Tag bei Raumtemperatur antemperieren lassen. Mit temperierter, weisser Couverture verschliessen und einen flachen Boden herstellen. Eili glatt mit temperierter, weisser Couverture überziehen. Temperierte Milchcouverture in einen Dressiersack füllen und die Eier beliebig filieren
Haltbarkeit bei 14°C 30 Tage.

Truffes-Eier (40x26mm)



Art. Nr. 3103
Weiss/Blanc/White
405 Pcs/Box | 4.0 g | 5x9 Blisterr