

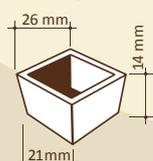
Confiserie-Handwerk seit
1966
1966
Confiserie-Handwerk seit

Himbeerpralinen mit Holunderblüten-Caramel

Carré-Schalen, vanille, W. Bruderer AG, Art-Nr. 1102

| Rohmaterial | Menge | Angaben/ Lieferant |
|--------------------------|-----------|--------------------|
| Carré-Schalen, vanille | 252 Stück | W. Bruderer AG |
| Zucker | 300g | |
| Butter | 150g | |
| Holunderblütensirup | 300g | |
| Rahm | 160g | |
| Himbeermark | 160g | Boiron |
| Glukose | 30g | |
| Couverture milch | 240g | |
| Couverture dunkel | 160g | |
| Couverture dunkel, temp. | 300g | |
| Couverture weiss, temp. | 75g | |
| Himbeerpulver | 30g | |

Carré (26x14 mm), Carré-Schalen



Art. Nr. 1102
Dunkel/Foncé/Dark
504 Pcs/Box | 3.2 g | 7x9 Blister

Zubereitung:

Holunderblüten-Caramel: Zucker in einer Sauteuse caramelisieren, Butter beifügen und am Schluss den Holunderblütensirup untermischen. Den ausgekühlten Caramel mit einem Dressiersack in die Carré-Schalen füllen, ca. einen Drittel hoch, abstehen lassen. **Ganache:** Rahm, Himbeermark und Glukose aufkochen, Couverture beifügen, Masse auf mind. 45°C erwärmen und mit dem Mixer homogenisieren. Masse auf 35°C abkühlen und mit dem Dressiersack in die vorbereiteten Carré-Schalen mit dem Caramel dressieren, bis ca. 2mm unter den Rand. Über Nacht im Kühlschrank kristallisieren lassen. Am nächsten Tag bei Raumtemperatur antemperieren lassen. Mit temperierter, dunkler Couverture gleichmässig verschliessen. Ausformen. Für die Dekoration mit temperierter, weisser Couverture kleine Tupfen auf einen Plastik dressieren und sofort mit Himbeerpulver bestreuen, auskühlen lassen. Mit einem Cornet die Himbeertupfen auf dem Praline ankleben
Haltbarkeit bei 14°C 30 Tage.