

Bolivia 45% Truffes

Jean François Castagné



REZEPTMENGE	4	Silikonformen Halbkugel à 24 Stück	REZEPTNUMMER	TR10910
-------------	---	------------------------------------	--------------	---------

Ganache Cru, Bolivia 45%

- 250 g Rahm 35%
- 55 g Dextrosepulver
- 55 g Trockenglukose 40 DE
- 55 g Sorbitol Pulver
- 650 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milkschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
- 15 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

Rahm, Dextrose, Glukose und Sorbitol zusammen aufkochen. Auf 32 - 34°C abkühlen lassen. Couverture und Cacaobutter bei 48°C schmelzen und dann auf 37 - 40°C abkühlen lassen. Alles zusammen mischen und mit einem Stabmixer emulgieren.

Bolivia 45% Truffes

- 1080 g Ganache Cru, Bolivia 45%
- 400 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milkschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
- 100 g Cacao powder 20-22%, Cacaopulver

Felchlin Promotionsmaterial

- Silikonform, Halbkugel 3 cm Ø für 24 Stück
- Schablone für Ballini, 63 Truffesbödeli, Ø 28 mm

Fertigstellung

Ganache direkt in Silikon-Halbkugel abfüllen. Couverture-Plättchen mit Hilfe der Ballini-Schablone aufstreichen. Anziehen lassen und auf die Ganache auflegen. 8 Minuten in den Kühlschrank stellen, um die Kristallisation einzuleiten. 24 Stunden bei 16°C kristallisieren lassen. Truffes ausformen und nochmals 24 Stunden lagern. Mit temperierter Couverture überziehen. In Cacaopulver legen und mit den Händen drehen und formen. Über einem Sieb abstauben.

FELCHLIN PRODUKTE

CS76	Cacaobutter Bio, Geraspelt
CS90	Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milkschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
HA01	Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
VM12	Schablone für Ballini, 63 Truffesbödeli, Ø 28 mm
VO20	Silikonform, Halbkugel 3 cm Ø für 24 Stück

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar