

Pretty in Pink

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE	150 Stück	REZEPTNUMMER	TR10260
--------------------	-----------	---------------------	---------

Grapefruitgelee

- 30 g Zucker
- 200 g Grapefruitmark rosé ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 3.5 g Pektin Gelbband
- 160 g Zucker
- 30 g Glukosesirup DE 41-46

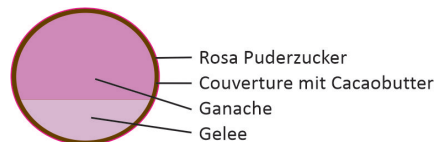
Erste Zuckermenge mit Pektin mischen. Püree auf 80°C erhitzen und nach und nach die Zucker/Pektin-Mischung hinzufügen. Unter ständigem Rühren eine Minute lang aufkochen lassen. Zweite Zucker- und Glukosemenge hinzufügen und auf 104°C aufkochen. In eine Schüssel giessen, mit Frischhaltefolie abdecken und bei Raumtemperatur fest werden lassen. Nach dem Abkühlen mit einem Stabmixer fein mixen und in einen Einweg-Spritzbeutel füllen.

Ganache weiss Dominicana Blanc 36% mit Grapefruit

- 225 g Grapefruitmark rosé ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 50 g Butter
- 75 g Invertzucker
- 75 g Glukosesirup DE 41-46
- 335 g Dominicana Blanc 36% Bio, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
- 35 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

Püree, Invertzucker, Glukose und Butter zum Kochen bringen. Nach und nach portionsweise zur Couverture und der Cacaobutter geben. Wenn die Ganache eine Temperatur von 31 - 33°C erreicht hat, mit einem Stabmixer emulgieren.

Aufbau



Pretty in Pink

**405 g Truffes Hohlkugeln
Maracaibo 65% 26mm (150 Stück)**

425 g Grapefruitgelee

800 g Ganache weiss Dominicana Blanc 36% mit Grapefruit

**300 g Suhum 65% Bio/Organic,
Dunkle Schokolade-
Couverture, Rondo**

**350 g Suhum 65% Bio/Organic,
Dunkle Schokolade-
Couverture, Rondo**

**90 g Cacaobutter Bio, Geraspelt
150 g Staubzucker**

Fertigstellung

2.5 g Gelee in die Hohlkugeln füllen und 2 - 3 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen, bis sich an der Oberfläche eine dünne Haut gebildet hat, dann mit 5 g Ganache füllen. Mindestens 12 Stunden bei idealerweise 15 - 18°C kristallisieren lassen, bevor die Schalen mit temperierter Couverture verschlossen werden. Für ca. 10 Minuten bei 5°C in den Kühlschrank stellen, bevor die Truffes aus der Blisterfolie genommen werden.

350 g Couverture zusammen mit 90 g Cacaobutter auf 35°C erhitzen.

Eine kleine Menge der oben genannten Mischung in eine Schüssel geben. 12 - 18 Stück der geschlossenen Truffes auf einmal hinzugeben, um sie dünn zu überziehen, bevor sie in rosa gefärbten Puderzucker gewälzt wird. Den überschüssigen Zucker absieben.

Bei 15 - 16°C und 60% Luftfeuchtigkeit lagern.

Pretty in Pink

Pralinen & Schokoladenspezialitäten

FELCHLIN PRODUKTE

CO92	Dominicana Blanc 36% Bio, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Geraspelt
CV01	Suhum 65% Bio/Organic, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Pretty in Pink

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : TR10260

Beschreibung : Truffles dunkel mit Grapefruitganache und Gelee

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	469
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	1963
Verkaufspreis		Fette	30.05 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	18.49 g
		Kohlenhydrate	41.74 g
		davon Zucker	40.74 g
		Eiweiss	3.25 g
		Salz	0.03 g

Zusammensetzung :

Zucker, Cacaokerne, Grapefruit 17%, Cacaobutter, Glucosesirup, Invertzucker, **Vollmilchpulver, Butter**, Geliermittel (Pektin), Vanille, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Vanilleextrakt

Stand 18.11.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung