

Weihnachtstruffes Glühwein

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE 189 Stück

REZEPTNUMMER TR10009

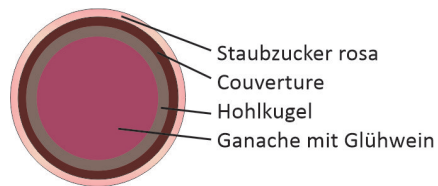
Ganache dunkel Grenada 65% mit Glühwein

- 400 g Glühwein
- 35 g Sorbitol flüssig
- 5 g Orangenrapée (1 Orange = 5g)
- 7.5 g Schwarztee Glühwein-Tee
- 50 g Butter
- 420 g Grenada 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

Sorbitol, abgeriebene Orange und Teebeutel zum eingekochten Glühwein geben, ca. 10 Min. ziehen lassen, durch ein feines Sieb passieren.

Nochmals kurz mit Butter aufkochen, 1/3 der Flüssigkeit auf die Couverture geben und mit Hilfe eines Spatels von der Mitte aus eine glänzende und homogene Ganache herstellen. Mit einem Stabmixer homogenisieren.

Aufbau



Weihnachtstruffes Glühwein

283.5 g Truffes Hohlkugeln Mini Maracaibo 65% 21mm (189 pc)

900 g Ganache dunkel Grenada 65% mit Glühwein

200 g Staubzucker rosa eingefärbt

Fertigstellung

Truffes-Hohlkugeln bereit stellen.
4 g der Ganache je Mini Hohlkugel abfüllen, über Nacht kristallisieren lassen.
Mit temperierter Couverture die Öffnung verschliessen und dünn in Couverture rollen. Sofort in rosa Staubzucker drehen, setzen lassen und abpudern.

FELCHLIN PRODUKTE

CR44 Grenada 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Weihnachtstruffes Glühwein

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : TR10009

Beschreibung : Truffes mit fruchtiger Glühweinganache

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	21 Tage	Kilokalorien (kcal)	412
Verkaufstage	14 Tage	Kilojoule (kJ)	1724
Verkaufspreis		Fette	24.14 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	14.62 g
		Kohlenhydrate	39.9 g
		davon Zucker	35.87 g
		Eiweiss	2.98 g
		Salz	0 g

Zusammensetzung :

Zucker, Glühwein 28%, Cacaokerne, Cacaobutter, **Butter**, Feuchthaltemittel (Sorbit), Schwarztee, Orangenschalen geraspelt, Vanille

Stand 14.05.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung