

Biertruffes dunkel

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE 126 Stück

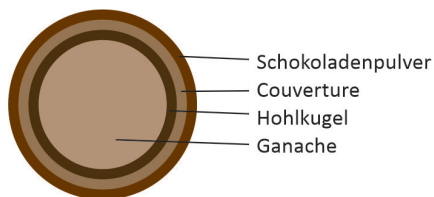
REZEPTNUMMER TR30030

Ganache dunkel Grenada 65% mit Bier

350 g Bier
80 g Malz flüssig
150 g Butter
500 g Grenada 65%, Dunkle
Schokolade-Couverture,
Rondo

Bier, Malz und Butter zusammen aufkochen. Mit Hilfe eines Plastik Spatels nach und nach die Flüssigkeit von der Mitte aus auf die Couverture giessen und die Ganache zur glatten Emulsion rühren, bis eine elastische, glänzende und homogene Masse entsteht.

Aufbau



Fertigstellung

Ganache in die Hohlkugeln abfüllen, 24 Stunden lang kristallisieren lassen, idealerweise bei 16°C. Mit Couverture verschliessen, überziehen und in Schokoladenpulver rollen.

FELCHLIN PRODUKTE

CR44 Grenada 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Biertruffes dunkel

**340.2 g Truffes Hohlkugeln Grenada
65% 26mm (126 Stück)**

**1080 g Ganache dunkel Grenada
65% mit Bier**

**450 g Grenada 65%, Dunkle
Schokolade-Couverture,
Rondo**

50 g Schokoladenpulver

Biertruffes dunkel

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : TR30030

Beschreibung : Truffes mit einer Bier-Butterganache, überzogen mit dunkler Grenada 65% Couverture

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	474
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	1983
Verkaufspreis		Fette	36.07 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	21.27 g
		Kohlenhydrate	30.75 g
		davon Zucker	27.09 g
		Eiweiss	4.37 g
		Salz	0.01 g

Zusammensetzung :

Cacaokerne, Zucker, Lagerbier 18% (Wasser, **Gerstenmalz**, Hopfen), Cacaobutter, **Butter**, **Gerstenmalz**, Cacaopulver, Vanilleextrakt, Vanille, **Emulgator (Sojalecithin)**

Stand 05.03.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung