

Truffes Marc de Champagne

Grand Cru



REZEPTMENGE	126 Stück	REZEPTNUMMER	TR30052
--------------------	-----------	---------------------	---------

Caramel, Marc de Champagne

- 240 g Zucker
- 25 g Glukosesirup 44/45
- 50 g Rahm 35%
- 150 g Butter
- 70 g Marc de Champagne 40%vol.

Zucker und Glukose schmelzen, Rahm und Butter anwärmen begeben, gut verrühren. Marc de Champagner begeben, kurz kochen lassen, kalt stellen.

Ganache Cru, Creole 49%, Maracaibo 65%, Marc de Champagne

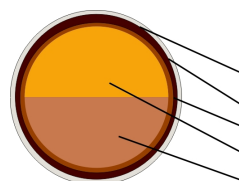
- 180 g Rahm 35%
- 50 g Invertzucker
- 50 g Butter
- 150 g Maracaibo Créole 49%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
- 110 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 50 g Marc de Champagne 40%vol.

Rahm, Invertzucker und Butter aufkochen, mit den Couverturen Rondo aufmontieren, Marc de Champagner begeben, homogenisieren.

Stephan Mixer:

Alle Zutaten in den Mixer geben , All in one Methode, Vakuum ziehen auf 60%. Aufheizen auf 45°C, mit Wassertemperatur von 65°C, bei ca. 300-500 U/Min oder 25%. Bei 45°C 1 Minute homogenisieren mit max. Drehzahl 100%. Abkühlen auf 32°C, auf minimaler Umdrehungsstufe 300U/Min. 10%. Sofort in Hohlkugeln abfüllen.

Aufbau



- Staubzucker-Dekor
- Milch-Couverture
- Truffes-Hohlkugel
- Caramel
- Ganache

Truffes Marc de Champagne

340.2 g Truffes Hohlkugeln Criolait 38% 26mm (126 Stück)

535 g Caramel, Marc de Champagne

590 g Ganache Cru, Creole 49%, Maracaibo 65%, Marc de Champagne

400 g Maracaibo Criolait 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo

40 g Staubzucker

Fertigstellung

Truffeshohlkugeln Maracaibo Criolait 38% bereit stellen. Caramel halb in Truffeshohlkugeln eindressieren. Zweite Hälfte der Truffeshohlkugeln mit der Ganache auffüllen, über Nacht abstehen lassen. Mit Couverture verschliessen, mit Maracaibo Criolait 38% einschmisieren und im Staubzucker rollen.

FELCHLIN PRODUKTE

- CS36 Maracaibo Criolait 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
- CS58 Maracaibo Créole 49%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
- CU08 Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

Truffes Marc de Champagne

Grand Cru



Rezeptnummer : TR30052

Beschreibung : Truffes mit feiner Marc de Champagner Ganache und Marc de Champagner Caramel

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	512
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2143
Verkaufspreis		Fette	33.76 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	20.43 g
		Kohlenhydrate	40.41 g
		davon Zucker	41.28 g
		Eiweiss	4.19 g
		Salz	0.15 g

Zusammensetzung :

Zucker, Cacaobutter, **Vollrahm**, **Butter**, Cacaokerne, Marc (Tresterbrand) 6%, **Magermilchpulver**, **Vollmilchpulver**, Invertzucker, **Rahmpulver**, **Glukosesirup (Weizenglukose)**, **Emulgator (Sojalecithin)**, Vanille

Stand 18.10.2021