

Truffes dunkel

Grand Cru



REZEPTMENGE	252 Stück	REZEPTNUMMER	TR10001
--------------------	-----------	---------------------	---------

Ganache Cru, Creole 49%, Maracaibo 65%

750 g Rahm 35%

150 g Invertzucker

150 g Butter

500 g Maracaibo Créole 49%,
Milchschokolade-
Couverture, Rondo

350 g Maracaibo Clasificado 65%,
Dunkle Schokolade-
Couverture, Rondo

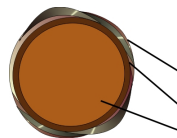
2 g Sorbinsäure

Rahm, Invertzucker und Butter aufkochen, mit den Maracaibo Couverturen aufmontieren. Zuletzt Sorbinsäure 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 33°C, auf minimaler Umdrehungsstufe 300U/Min. 10%. Sofort in Hohlkugeln abfüllen.

Aufbau



Dunkler Couverture
Dunkle Truffes-Hohlkugel
Dunkle Ganache

Truffes dunkel

**680.4 g Truffes Hohlkugeln 49%
Creole 26mm (252 Stück)**

**1900 g Ganache Cru, Creole 49%,
Maracaibo 65%**

**900 g Maracaibo Clasificado 65%,
Dunkle Schokolade-
Couverture, Rondo**

Fertigstellung

Truffeshohlkugeln bereitstellen. Ganache auf 33°C abkühlen lassen und in Hohlkörper eindressieren. Über Nacht abstehen lassen. Mit Couverture verschliessen, trempieren und auf Gitter rollen.

AW: 0.89

FELCHLIN PRODUKTE

CS58	Maracaibo Créole 49%, Milchschokolade-Couverture, Rondo
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

Truffes dunkel

Grand Cru



Rezeptnummer : TR10001

Beschreibung : Truffes mit dunkler Ganache

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	527
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2204
Verkaufspreis		Fette	40.98 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	24.99 g
		Kohlenhydrate	28.65 g
		davon Zucker	29.58 g
		Eiweiss	4.72 g
		Salz	0.06 g

Zusammensetzung :

Cacaokerne, Zucker, **Rahm**, Cacaobutter, Invertzucker, **Butter**, **Rahmpulver**, **Magermilchpulver**, Konservierungsmittel (Sorbinsäure), **Emulgator (Sojalecithin)**, Vanille

Stand

07.06.2022