

Truffes Eierlikör Eili

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE 130 Stück

REZEPTNUMMER TR30096

Ganache weiss Edelweiss 36% und Eiercognac Roffignac 15%vol.

- 100 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 90 g Staubzucker
- 100 g Rahm 35%
- 20 g Glukosesirup, Liquiss
- 20 g Sorbitol flüssig
- 50 g Cacaobutter Bio, Geraspelt flüssig
- 250 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
- 70 g Eiercognac Roffignac 15%vol.
- 25 g Cognac 40%vol.

Eigelb mit Staubzucker zusammen schaumig schlagen. Rahm, Glukose und Sorbitol zusammen zum Kochen bringen, auf dem Wasserbad mit dem Eigelb auf 82°C pasteurisieren. Cacaobutter unter die Masse mischen. Die Masse nach und nach über die weisse Couverture giessen und von der Mitte aus mit Hilfe eines Plastikspatels eine glatte und glänzende Emulsion herstellen. Die Spirituosen unter die Ganache ziehen und mit einem Stabmixer homogenisieren.

Ganache Milch MCM 2000 36% mit Cognac 40%vol.

- 500 g Rahm 35%
- 100 g Invertzucker
- 100 g Butter
- 1200 g MCM 2000 36%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
- 250 g Cognac 40%vol.

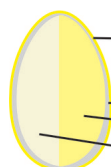
Alle Zutaten in Vacuummixer geben, bei niedriger Geschwindigkeit auf 45°C aufwärmen, 1 Minute bei 45°C mischen lassen, anschliessend bei niedriger Geschwindigkeit auf 31 - 32°C abkühlen.

Sprühcouverture mit Edelweiss 36%

- 150 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
- 35 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

Weisse Couverture und Cacaobutter zusammen bei 35°C auflösen.

Aufbau



- Sprühcouverture & Dekorpulver
- Hohlkörper
- Cognac-Ganache
- Eiercognac-Ganache

Truffes Eierlikör Eili

725 g Ganache weiss Edelweiss 36% und Eiercognac Roffignac 15%vol.

745 g Ganache Milch MCM 2000 36% mit Cognac 40%vol.

260 g Sprühcouverture mit Edelweiss 36%

520 g Truffes Hohlei Weiss 35% (130 Stück)

Fertigstellung

Hohlkörper zur Hälfte mit der Eiercognac-Ganache befüllen, 2 - 3 Stunden bei einer Temperatur von 12 - 16°C kristallisieren lassen, danach mit Cognac-Ganache auffüllen und mindestens 12 - 24 Stunden bei einer Temperatur von 12 - 16°C kristallisieren lassen. Öffnung mit weisser Couverture verschliessen. Oberseite mit Sprühcouverture besprühen.

FELCHLIN PRODUKTE

- | | |
|------|--|
| CS53 | MCM 2000 36%, Milkschokolade-Couverture, Rondo |
| CS76 | Cacaobutter Bio, Geraspelt |
| CS84 | Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo |

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Felchlin
SWITZERLAND

Truffes Eierlikör Eili

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : TR30096

Beschreibung : Rahm-Ganache mit Eierlikör und Cognac

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	520
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2177
Verkaufspreis		Fette	35.99 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	21.24 g
		Kohlenhydrate	37.96 g
		davon Zucker	35.9 g
		Eiweiss	5.56 g
		Salz	0.18 g

Zusammensetzung :

Cacaobutter, Zucker, **Rahm**, Rohrohrzucker, **Vollmilchpulver**, Cognac (Weinbrand) 5%, **Eigelb**, **Magermilchpulver**, Eiercognac 3% (Cognac, Zucker, **Eigelb**, **Eiweiss**, Wasser, Stabilisator (E415), Aroma, Gewürze), **Milchpulver teilentrahmt**, Cacaokerne, Invertzucker, **Butter**, Glucosesirup, Feuchthaltemittel (Sorbit), Butterfett, **Emulgator (Sojalecithin)**, Vanilleextrakt, Vanille

Stand 11.07.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung