

Anwendungen für Bolivia 45% Milch Couverture



REZEPTMENGE	4	Anwendungen	REZEPTNUMMER	DV20108
-------------	---	-------------	--------------	---------

Ganache Cru, Bolivia 45%, weniger süß, schnittfest

- 300 g Rahm 35%
- 55 g Invertzucker
- 50 g Butter
- 700 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milkschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo

Rahm, Invertzucker und Butter aufkochen, auf 24°C abkühlen lassen. Die Couverture auf 40°C auflösen und dem Rahm, Invertzucker, Butter-Mix zufügen. Homogenisieren Sie die Ganache mit dem Stabmixer.

Ganache Cru, Bolivia 45%, weniger süß, Formen

- 750 g Rahm 35%
- 50 g Invertzucker
- 50 g Butter
- 1000 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milkschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo

Rahm, Invertzucker und Butter zum Kochen bringen. Nach und nach Portionen zur Couverture hinzufügen. Wenn die Ganache eine Temperatur von 31 - 33°C hat, mit einem Stabmixer emulgieren.

Mousse Chocolat, Bolivia 45%

- 360 g Creme Anglaise, weniger süß
- 480 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milkschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
- 450 g Rahm 35%
- 20 g Gelatinemasse

Die Couverture auf 40 - 45°C schmelzen. Schlagen Sie den Rahm steif bis sich Spitzen bilden, in den Kühlschrank stellen. Die Gelatine in der warmen Crème Anglaise auflösen, über die geschmolzene Couverture gießen und gut einrühren, bis sie glatt ist. Wenn die Temperatur der Crème Anglaise / Couverture-Mischung auf 35 - 40°C abgekühlt ist, ein Drittel des geschlagenen Rahms hinzufügen und gut vermischen. Den Rest des geschlagenen Rahms sanft unterheben.

Creme Anglaise, weniger süß

- 500 g Milch 3.5%
- 500 g Rahm 35%
- 200 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 50 g Zucker

Milch und Rahm zum Kochen bringen. Zucker und Eigelb glatt rühren und mit der gekochten Flüssigkeit anrühren. Auf 84°C kochen, mit dem Stabmixer homogenisieren.

Gelatinemasse

- 100 g Gelatinepulver
- 600 g Wasser

Die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser quellen lassen und danach auflösen. Weiterverwenden oder im Kühlschrank lagern.

Creme Chocolat, Milchsoufflé, Cremeux Bolivia 45%

- 275 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milkschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
- 10 g Gelatinemasse
- 500 g Creme Anglaise für Cremeux

Die Couverture schmelzen, danach die warme Crème Anglaise und die Gelatinemasse hinzufügen, gut mischen, bis alles aufgelöst ist. Im Kühlschrank lagern.

Creme Anglaise für Cremeux

- 500 g Milch 3.5%
- 500 g Rahm 35%
- 200 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 25 g Zucker
- 50 g Glukosesirup 44/45

Milch, Rahm und Glukose zum Kochen bringen und langsam auf die Ei- / Zucker-Mixtur gießen. Kontinuierlich rühren und vorsichtig auf 82 - 84°C kochen. Durch ein Sieb abseihen. Abkühlen und zwischen 20 - 25°C verwenden.

Anwendungen für Bolivia 45% Milch Couverture

Anwendungen für Bolivia 45% Milch Couverture

**1105 g Ganache Cru, Bolivia 45%,
weniger süss, schnittfest**

**1850 g Ganache Cru, Bolivia 45%,
weniger süss, Formen**

**1310 g Mousse Chocolat, Bolivia
45%**

**785 g Creme Chocolat,
Milchcouverture, Cremeux
Bolivia 45%**

Ganache schnittfest

Ganache in 300 x 300 x 10 mm Rahmen füllen und 24h ruhen lassen. Mit temperierter Couverture oben und unten abdecken und schneiden (22.5 x 22.5 mm), auseinandernehmen und über Nacht ruhen lassen, überziehen.

Ganache für Formen

In die ausgegossenen Formen oder Schokoladenschalen füllen. Lassen Sie die Formen idealerweise 15 - 18°C für mindestens 12 Stunden kristallisieren, bevor Sie die Pralinen mit temperierter Couverture schliessen. Legen Sie die Formen ca. 15 Minuten in den Kühlschrank bei 5°C, bevor Sie die fertigen Pralinen vorsichtig aus den Formen entfernen. Bei 15 - 16°C mit 60% Luftfeuchtigkeit aufbewahren.

FELCHLIN PRODUKTE

CS90 Bolivia Lait de terroir 45%-60h,
Milchschokolade-Couverture mit
Bergmilch, Rondo

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar