

Champagner - Trüffel 2

Kategorien: Pralinen, Trüffel

Zutaten für: 1 Rezept

FÜLLUNG 1

300	Gramm	Zucker
30	Gramm	Glucose
300	Gramm	Rahm (Sahne flüssig)
120	Gramm	Butter
80	Gramm	Marc de Champagne (Spirituose)
300	Gramm	Milchkuvertuere

FÜLLUNG 2

600	Gramm	Kuvertuere
300	Gramm	Rahm (Sahne flüssig)
100	Gramm	Marc de Champagne (Spirituose)

Anleitung:

Mit 1 kg Truffesmasse können etwa 2 Folien Hohlkugeln (126 Stk.) gefüllt werden.

Zucker, Glucose und Rahm in eine drei- bis viermal grössere Pfanne mit dickem Boden geben und zum Kochen bringen. Zuckerkristalle, welche sich am Pfannenrand befinden, mit einem vorgehängten Pinsel entfernen.

Ein angewärmtes Zuckerthermometer in den Sirup stellen und bis 115°C (= 92°R) kochen. Dabei anfänglich nicht rühren um ein Kristallisieren des Zuckers zu verhindern. Erst bei steigenden Temperaturen ist es nötig, etwas zu rühren, damit nichts anbrennt. Ist die Temperatur erreicht, den Topf in ein Becken mit Eiswasser stellen, damit der Kochprozess sofort unterbrochen wird. Das Zuckerthermometer in kochendes Wasser stellen. Damit wird verhindert, dass das Glas des Thermometers durch den Temperaturunterschied zerspringen könnte. Nachdem die Masse etwas abgekühlt ist, die Milchcouverture und die Butter begeben. Die Masse hat nun einen Überschuss an Fett und sieht aus als wäre sie geschieden. Nachdem die Masse weiter abgekühlt ist, den Marc de Champagne dazugeben. Durch diese Zugabe von Flüssigkeit entsteht wieder eine Verbindung. Nun alles mit dem Mixer durchrühren, bis eine glatte Masse entstanden ist. Diese nun in Truffeshohlkugeln bis zur Hälfte einfüllen. Für die zweite Füllung mit obigen Zutaten eine Canache herstellen und ebenfalls in Truffeshohlkugeln einfüllen und diese schliessen. Etwas flüssige Milchcouverture auf die Handfläche geben und die Kugel darin drehen. Ist sie allseitig mit Couverture bedeckt... ..in Puderzucker geben und darin rollen. Im Puderzucker lassen, bis die Couverture erstarrt ist. Nun die Champagner-Truffes in einem Gittersieb rollen, um sie vom überschüssigen Puderzucker zu befreien.