

Grappa - Canache - Pralinen

Kategorien: Pralinen, Canache, Eigen

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Vollmilch - Kuvertuere
100	Gramm	Zartbitter - Kuvertuere
200	Gramm	Sahne
70	Gramm	Glucosesirup (beim Bäcker/Konditor)
140	ml	Grappa
70	Gramm	Butter Überzug...
600	Gramm	Vollmilchkuvertuere

Anleitung:

Achtung: Kann nur in Hohlkörper gefüllt werden, da die Masse nicht ganz fest wird und damit nicht schnittfest ist! Arbeitsschritte :

1. Die Kuvertüresorten mischen und schmelzen
2. Die Sahne zusammen mit dem Glucosesirup und der Hälfte des Grappa erhitzen (nicht kochen)
3. Butter anschliessend in die heisse Sahne geben und darin auflösen
4. Die geschmolzene Schokolade mit der Sahnemasse vermengen und gut mischen. Es muss eine homogene Masse entstehen. Vor dem Füllen den restloichen Grappa untermischen
5. Masse mit der Gebäckpresse in Hohlkörper füllen. Empfohlen: Vollmilch-Hohlkörper.
6. Auskühlen und erstarren lassen, dann Füllöffnung schliessen (deckeln).
7. Tauchkuvertüre im Wasserbad schmelzen und mit der Pralinengabel tauchen.