

Rahm - Canache - Stücke

Kategorien: Canache, Pralinen, Eigen

Zutaten für: 1 Rezept

600	Gramm	Vollmilch - Kuvertuere
200	ml	Flüssige Sahne
30	Gramm	Glucosesirup(Konditorei/Bäckerei)

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 Kuvertüre schmelzen
2. Die Sahne zusammen mit dem Glucosesirup erhitzen (nicht kochen)
3. Die Kuvertüre mit der Sahne vermischen und etwas abkühlen lassen
4. In Dreieckschalen (Vollmilch) oder Ovalschalen füllen (Gebäckpresse)
5. Die Masse erstarren lassen (kühl stellen)
6. Die Tauchkuvertüre temperieren
7. Die Öffnungen der Hohlkörper verschliessen.