

Sahnecrem - Pralinen 5 Sorten

Kategorien: Pralinenkapsel, Pralinen, Eigen, Profi

Zutaten für: 1 Keine Angabe

SAHNECREME GRUNDREZEPT

0,6	Ltr.	Sahne flüssig 1
1	kg	Zucker
200	Gramm	Glykose
1/2	Ltr.	Flüssige Sahne 2

Pralinenstaniolkapseln...
Mit flüssige temperirter
Kuvertuere ausgiessen

FÜLLUNG: 1 ANNANAS...

1	Stück	Dickzuckerananas
---	-------	------------------

Einlegen
Sahnecrem mit Zitronensaft,
Und Arrak (Spirituose)

FÜLLUNG: 2 WALNUSS...

Rumsultaninen
Stück Wahnuss
Füllung Sahnecreme mit Rum
Aromatisiert

FÜLLUNG: 3 PISTAZIEN...

150	Gramm	Sahnecreme mit
100	Gramm	Butter glattrühren
75	Gramm	Mandeln
50	Gramm	Pistazien gehackt

FÜLLUNG: 4 EIERLIKÖR...

100	Gramm	Eierlikör
100	Gramm	Sahnecrem

FÜLLUNG: 5 HIMBEER...

1/3		Himbeerkonfituere einfüllen.
-----	--	------------------------------

Sahnecrem mit Himbergeist

Anleitung:

Sahne 1 mit Zucker und Glykose unterständigem rühren mit Kochlöffel bis auf 125° C kochen. Heisse Sahne 2 dazugeben, auf einer kalten Marmorplatte giessen und mit einer Palette tablieren. Hin und herstreichen dabei etwas abkühlen, dann in der Anschlagmaschine langsam schaumig rühren.

Die Pralinenkapseln mit verdünnter Kuvertuere ausgiessen und mit der jeweiligen Füllung sauber befüllen, mit flüssige Kuvertuere vorsichtig verschliessen.