

Handgerollte Truffes

Die glatt gerührte Canache im Topf lassen und mit einer Cellophanfolie so abdecken, dass diese mit der Masse in Berührung kommt und vollkommen luftdicht ist. So wird ein Austrocknen der Oberfläche vermieden. Solange abkühlen lassen, bis die Masse erstarrt ist. Nicht im Kühlschrank erkalten lassen, sondern bei Zimmertemperatur. Dies kann mehrere Stunden dauern. Deshalb ist es ratsam die Canache bereits am Vorabend herzustellen.

Nachdem aus der Masse gleichmässig grosse Kugeln geformt wurden, wird flüssige Couverture in die Hand genommen und die Kugeln darin gerollt. Diese werden dann auf ein Trempierpapier (Eine Backtrennfolie geht auch) gelegt. Nun ist das Interieur vor dem Austrocknen geschützt. Am besten wird dieser Vorgang wiederholt, damit die Kugeln genügend Festigkeit haben, wenn sie später den endgültigen Überzug erhalten.

Einfacher ist die Herstellung mit Truffeshohlkugeln.

Zubereitung



Eine Canache herstellen: Die Couverture fein hacken. Den Rahm zum Kochen bringen und in die gehackte Couverture giessen.



Glatt rühren bis alle Couverture-Bestandteile aufgelöst sind.



Auf die noch flüssige Canache ein Cellophanpapier legen, damit die Masse nicht antrocknen kann. Den Topf nun mehrere Stunden (am besten über Nacht) bei Zimmertemperatur (20°C) stehen lassen, bis die Masse erstarrt ist.



Mit einem Löffel möglichst gleichmässige Portionen nehmen und in der Hand zu Truffes vorrollen. Das vorgerollte Interieur auf eine Backtrennfolie legen.



Etwas flüssige Couverture auf die Handfläche geben und das vorgerollte Interieur darin drehen, so dass es überall mit Couverture bedeckt ist. Dann wiederum auf eine Backtrennfolie legen und erstarren lassen.



Ein zweites Mal flüssige Coverture auf die Handfläche geben und das Truffes darin rollen, vielleicht auch noch ein drittes Mal. Die Schokoladenschicht auf dem Interieur muss eine gewisse Dicke und Festigkeit haben damit die Truffes anschliessend trempiert werden können.



Hat das Interieur eine genügend starke Schokoladenschicht und damit eine gewisse Festigkeit, kann es wie eine gefüllte Hohlkugel verwendet werden. Ohne Schokoladenschicht würde die Trempiergabel sich in der Füllung (Interieur) festklemmen. Zudem macht die Schokoladenschicht die Praline stabil und schützt die Füllung vor dem Austrocknen.