

Rahmtruffes Milch



Für die Füllung:

200 g Rahm (=Sahne)
500 g Milchcouverture

Werden die Truffes statt von Hand gerollt, mit Truffes-Hohlkugeln hergestellt, kann die Füllung etwas weicher gehalten werden. Statt 500 g Couverture werden dann nur 450 g verwendet.

Zubereitung:



Eine Canache (Ganache) herstellen: Die Couverture zerhacken oder die im Handel erhältliche, bereits zerkleinerte Couverture verwenden. Den Rahm (Sahne) kurz aufkochen und der Couverture begeben.



Glatt rühren bis alle Couverture-Teilchen aufgelöst sind.



Vor dem Abfüllen der Masse in Hohlkugeln, die Temperatur kontrollieren: Sie sollte 30°C nicht übersteigen.



Die Masse in Hohlkugeln aus Milkschokolade abfüllen.



Mit Milchcouverture die Hohlkugeln schliessen. Erstarren lassen.



Die Kugel in Milchcouverture geben, abklopfen, abstreifen und auf ein Gitter legen.



Mit einer Vierzack-Gabel die Kugeln auf dem Gitter rollen. Etwas stehen lassen, dann wieder bewegen. Das solange bis die Couverture erstarrt ist. Ohne ständige Bewegung der Kugeln, kleben diese nach der Erstarrung am Gitter fest. Am Schluss die Kugeln auf ein Trempierpapier oder eine Bactrennfolie zur vollständigen Erstarrung legen.