

Trüffel – Pralinen selbst gemacht

Unsere Rezepte sind für ca. 21 Hohlkörper ausgelegt.

So einfach geht`s :

Die Sahne und den Glukosesirup kurz aufkochen und vom Herd nehmen. Schokochips unterrühren, auflösen und glatt rühren. Geschmacksgebende Zutaten zugeben und unterrühren. Die Masse nun auf ca. 25°C abkühlen lassen (Falls Sie kein digitales Thermometer haben: Das ist viel kühler als man denkt!)

Das ist sehr wichtig, sonst schmelzen die Hohlkörper!!!

Nun gibt man die Masse in einen Spritzbeutel, mit kleiner Lochtülle, und füllt die Hohlkörper bis zum Rand. Diese lässt man dann über Nacht bei ca. 18°-20°C absteifen.

Am nächsten Tag werden Schokochips im Wasserbad geschmolzen, nicht zu heiß werden lassen! Nur schmelzen. 29°C-32°C sonst wird die Schokolade grau.

Die gefüllten Hohlkörper in die Schokolade tauchen, mit einer Gabel sofort wieder herausnehmen und auf einem Kuchengitter abtropfen lassen. Wenn die Schokolade anzieht, werden die Trüffel auf dem Kuchengitter gerollt, bis diese die typische fransige Oberfläche haben.

Nach dem die Schokolade angezogen hat, kann man die Trüffel noch mit Schokoladentupfen, Streifen... verzieren.

Tipp 1: Nehmen Sie statt dem Spritzbeutel einen Gefrierbeutel, knoten diesen zu und schneiden eine Ecke ab. Das geht genauso und man spart sich das mühsame Reinigen.

Tipp 2: Die richtige Schokoladentemperatur? Ganz einfach: Geben Sie etwas Schokolade an Ihre Unterlippe, wenn es „angenehm“ oder „fast Körperwarm“ ist, dann ist die Temperatur richtig.

Tipp 3: Wenn die Schokolade mal zu warm ist: Rühren sie ein paar Schokochips unter, dann kühlt sie schneller ab.

Tipp4: Beste Ergebnisse erhalten Sie bei Raumtemperaturen von 20-22°C. Da kann die Schokolade schön langsam abkühlen. Kühlt die Schoki zu schnell ab, können sich Teile von der Kakaobutter an der Oberfläche absetzen. Das Ergebnis ist eine graue Oberfläche. Schmeckt ganz normal – sieht aber unschön aus. Ebenso sollte ein Durchzug vermieden werden.

Nun aber endlich die Rezepte:

Grundrezept Trüffelüllung

45g Sahne
12g Glukosesirup
100g Schokochips
8-15g Geschmacksgebende Zutaten

Vorschläge für Geschmacksgebende Zutaten:

- Eierlikör
- „Batida de Coco“
- Kaffeelikör
- Vanillemark
- Rum
- Kirschwasser
- Marc de Champagne Aroma
- ...

• Whisky Trüffel

45g Sahne
12g Glukosesirup (ca. 1TL)
100g Schokochips
8-12g Whisky

• Sahne Trüffel

50g Sahne
15g Glukosesirup
100g Schokochips

• Pina Colada Trüffel

45g Kokosmilch
12g Glukosesirup
100g Schokochips
8g Rum
4g Limettensaft, oder Barsirup