

Dunkle Trüffel

nach Arnold Bäcklins
Die Toteninsel^{n u}

TAG 1

1. GANACHE (AM VORTAG)

Sahne, Salz und Rosmarinzwige kurz aufkochen, vom Herd nehmen und 1-2 Std. ziehen lassen.

Wenn die Sahne durchgezogen ist, die Vollmilch-Kuvertüre in einer Schüssel im Wasserbad bei 46°C schmelzen.

Die Sahne wieder etwas erwärmen und in 3 Etappen durch ein Sieb zur aufgeschmolzenen Kuvertüre geben, dabei kräftig rühren bis eine homogene Masse entsteht. Mit dem Rührbesen Honig, Bittermandel und zimmerwarme Butter einmischen. Darauf achten, möglichst keine Luftblasen einzuarbeiten. Nun haben wir eine Ganache!

Ein kleines Blech mit Backpapier auslegen und die warme Ganache darauf gießen. 24 Std. zum Kristallisieren in den Kühlschrank stellen.

Für Anfänger
geeignet

Geschmack von
Nadelgewächs und
Bittermandel



TAG 2

2. FERTIGSTELLEN DER TRÜFFEL

Die Ganache mit erwärmtem Messer in gleich große Stücke von 2 x 2 cm schneiden. Zurück in den Kühlschrank stellen und immer nur 5 Stücke herausnehmen, um mit kühlen Händen Kugeln zu formen. Auch diese zurück in den Kühlschrank legen.

Nun die dunkle Schokolade bei 46°C in einer Schüssel auf dem Wasserbad schmelzen, gut darauf achten, dass dabei kein Wasser in die Schokolade gerät. Nun die Schokolade auf 29°C temperieren - entweder auf einer Marmorplatte oder durch Einimpfen von kleinen Schokoladenstückchen (dazu ein paar Stücke nicht mitschmelzen und dann zum Abkühlen nach und nach zugeben und einrühren).

Dann einen Handschuh anziehen und etwas geschmolzene Schokolade in die Hand geben. Die Ganache-Kugeln in der Hand mit Schokolade ummanteln und je 5 Stück zusammen im Kakaopulver wälzen.

Zuletzt die Trüffel vorsichtig über ein Sieb rollen, um überschüssigen Kakao zu entfernen.

2 TAGE

TAG 1: Ganache (24 Stunden kalt stellen)

TAG 2: Fertigstellen der Trüffel

AUSSTATTUNG

Thermometer, kl. Töpfe, Schüsseln, Rührbesen, Backpapier, Gummischaber, kl. Blech, gr. Messer, Handschuh, Sieb + ggf. Marmorplatte, Kondormesser und Metallschaber zum Temperieren

ZUTATEN - FÜR CIRCA 50-60 TRÜFFEL

Ganache

220 g	Sahne 33%
1 Pr.	Meersalz
6 Stück	Rosmarinzwige
550 g	Vollmilch-Kuvertüre 46%, z.B. Valrhona Bahibe Lactée
100 g	Tannenhonig
1 x	Bittermandel-Aroma (einige Tropfen n. Geschmack)
100 g	Butter

Umhüllung

300 g	dunkle Schokolade 70% z.B. Valrhona Guanaja oder Zartbitter-Kuvertüre 64% z.B. Valrhona Illanka
300 g	Kakaopulver zum Bestäuben

TEMPERIEREN VON SCHOKOLADE:

32% - 46% SCHOKOLADE

60% - 76% SCHOKOLADE

SCHMELZEN BEI 46°C
ABKÜHLEN AUF 27°C
VERARBEITEN BEI 28°C

SCHMELZEN BEI 46°C
ABKÜHLEN AUF 29°C
VERARBEITEN BEI 30°C