

Trüffel *sind an einem kühlen Ort aufbewahrt etwa 1 Woche haltbar*

Basisrezept Ganache (Trüffelmasse):

200 g Kuvertüre Zartbitter, **fein zerkleinert**

110 ml Flüssigkeit z. B. Sahne, Fruchtmark ...

a) Aromaten (z. B. Gewürze, Teeblätter, Zitruszesten, Nüsse ...)

b) Aromapaste, -öle (z. B. Frucht, Kräuter ...)

c) Aromazutat (z. B. Spirituosen ...)

etwa 25 bis 30 g cremige Butter

Zur Verlängerung der Haltbarkeit:

Evtl. 1 El Glukosesirup oder Invertzuckersirup oder Honig (wird mit der Flüssigkeit erhitzt)

temperierte dunkle Kuvertüre

Kakaopulver

Zubereitung:

- a)** Flüssigkeit erhitzen und die entsprechenden Aromaten zugeben.
Ca. ½ bis 1 Stunde ziehen lassen, durch ein feines Sieb passieren und nochmals erhitzen.
b) und **c)** Flüssigkeit erhitzen.
- Heiße Flüssigkeit vom Herd nehmen und die zerkleinerte Kuvertüre zugeben.
Mischung kurz ruhen lassen.
Von der Mitte aus rühren bis eine Emulsion entsteht.
Weiter rühren bis die Masse glatt und glänzend ist.
Evtl. mit dem Stabmixer kurz durchmischen, ohne dabei Luft in die Ganache zu schlagen.
- b)** Aromapaste, -öle oder **c)** Aromazutat in die Ganache einrühren.
- Ganache in einer Schüssel mit Folie abdecken.
Bei Raumtemperatur (etwa 2 Stunden) anziehen lassen – die Ganache soll geschmeidig bleiben.
- Masse kurz aufschlagen/rühren bis eine cremige Konsistenz entsteht.
Butter nach und nach unterarbeiten.
- Mit dem Spritzbeutel (glatte 14/15er Tülle) Tupfen (Ø 2 cm) auf ein Blech (Backpapier) dressieren.
Etwa 30 Minuten kühlen – anziehen/kristallisieren lassen.
- Temperierte Kuvertüre auf der Handfläche (Einweghandschuh) verteilen.
Trüffel darin rollen und auf ein mit reichlich Kakaopulver bestäubtes Backpapier setzen.
Mit einem Gabelrücken ein wenig „herumrollen“.
Etwa 10 Minuten darin liegen lassen bis die Kuvertüre fest ist – evtl. kurz kühlen.
In einem breiten Mehlsieb den überschüssigen Kakao „abschütteln“.

Beispiele:

Trüffel mit Gewürzen z. B. Zimt oder Vanille ...

200 g Kuvertüre Zartbitter, 110 ml Sahne, Zimtstange oder ½ Vanilleschote

30 g cremige Butter

Trüffel mit Tee oder Kaffee

200 g Kuvertüre Zartbitter, 110 ml Sahne, 1 El Earl Grey oder Kaffeebohnen, (1 El Rum)

30 g cremige Butter

Trüffel mit Zitrusfrüchten

200 g Kuvertüre Zartbitter, 100 ml Sahne, 2 Schnitze Zeste

1-2 Tl Zeste (feiner Abrieb), 1-2 El Zitrusfruchtsirup (Saft mit Zucker eingekocht)

evtl. einen Spritzer Zitrusfruchtsaft

30 g cremige Butter

Trüffel mit Fruchtmark

150 g Kuvertüre Zartbitter, 50 g Kuvertüre Vollmilch

60 ml Fruchtmark (z. B. Himbeere, Passionsfrucht, Mango ...) und 30 ml Sahne

1 El Honig, 20 g cremige Butter

Beachten: Sahne und Fruchtmark separat erhitzen!

Karamelltrüffel

1 El Zucker hellbraun karamellisieren – vom Herd nehmen - mit 130 ml heißer Sahne ablöschen – Karamell

in der heißen Sahne lösen

200 g Kuvertüre Zartbitter

(1 El Rum), evtl. eine Prise Meersalz, 30 g cremige Butter

Nougattrüffel

150 g Kuvertüre Zartbitter, 70 g Nougat, 90 ml Sahne

Trüffel mit Spirituosen z. B. Rum, Amaretto, Grand Marnier, Cointreau, Baileys ...

200 g Kuvertüre Zartbitter, 100 ml Sahne, 2-3 El Spirituosen, 30 g cremige Butter

Trüffel mit Nüssen oder Mandeln

200 g Kuvertüre Zartbitter

120 ml Sahne

2-3 El gemahlene oder gehobelte Nüsse oder Mandeln (leicht geröstet) – in der heißen Sahne ziehen lassen – durch ein feines Sieb passieren – es wird nur die aromatisierte Sahne verwendet

20 g cremige Butter

Trüffel mit Kräutern z. B. Minze oder Basilikum ...

200 g Kuvertüre Zartbitter, 110 ml Sahne, 10-15 Kräuterblätter

30 g cremige Butter

5.1 Verarbeitung von Kuvertüre

Kuvertüre wird zum Überziehen von Pralinen verwendet. Ihr Vorteil gegenüber einfacher Schokolade ist der höhere Anteil an Kakaobutter, daher ist Kuvertüre im geschmolzenen Zustand dünnflüssiger.

Kuvertüre darf auf keinen Fall mit Wasser in Berührung kommen, da sie sonst stockt und klumpt.

Für die Herstellung von Pralinen wird – je nach Rezept – Vollmilch-, Bitter- oder weiße Kuvertüre verwendet.

Aber es reicht nicht, Kuvertüre einfach nur im Wasserbad zu schmelzen. Denn beim Abkühlen der geschmolzenen Masse kann sich Kakaobutter absetzen – dadurch bilden sich im festen Zustand weiße Schlieren an der Oberfläche der Kuvertüre, der sogenannte Fettreif.

Um diesen Fettreif zu vermeiden und damit die Kuvertüre einen optimalen Bruch erhält – also diesen appetitlichen „Knack“ beim Reinbeißen –, muss sie vor der Verarbeitung temperiert werden.

Das Temperieren von Kuvertüre: Die Kunst des Temperierens verleiht Schokolade und Kuvertüre einen edlen Glanz.

Erste Methode – Impfmethode

- Kuvertüre fein zerkleinern.
- 2/3 der Kuvertüre auf einem Wasserbad schmelzen und bis ca. 45° C erwärmen.
- Vom Wasserbad nehmen und die restliche zerkleinerte Kuvertüre einrühren um die Temperatur der Kuvertüre wieder zu senken.

Die Verarbeitungstemperatur die erreicht werden soll ist vom Schokoladentyp abhängig;

- weiße Kuvertüre/29° C
- Vollmilchkuvertüre/30-30,5° C
- Bitterkuvertüre/31-32° C

Zweite Methode – Klassisch (Tablieren)

- Kuvertüre fein zerkleinern.
- Auf einem Wasserbad schmelzen und etwa bis 40-45° C erwärmen.
- Einen Teil der Masse auf eine kalte Steinplatte gießen und mit einer Palette hin und her bewegen und verstreichen, bis die Kuvertüre stockt.
- Nun die erkaltete Masse wieder mit der warmen gut vermischen.

Es gelten die gleichen Verarbeitungstemperaturen wie bei der Impfmethode.