

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 ein 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