

Trüffel Methode 1 / an einem kühlen Ort aufbewahrt etwa 2 Woche haltbar

Basisrezept Ganache (Trüffelmasse)

200 g Kuvertüre Zartbitter – **fein zerkleinert**

etwa 120 bis 150 g Flüssigkeit z. B. Sahne, Fruchtmark ...

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

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

Aromazutat (z. B. Spirituosen ...)

etwa 25 bis 30 g cremige Butter

Zur Verlängerung der Haltbarkeit

evtl. 1 El Glukosesirup oder Invertzuckersirup

temperierte dunkle Kuvertüre

Kakaopulver

Methode 1

1. Flüssigkeit erhitzen und die entsprechenden Aromaten zugeben.
Evtl. ½ bis 1 Stunde (Vanilleschote, Zimtstange) ziehen lassen, durch ein feines Sieb passieren – dann, nochmals erhitzen.
2. Heiße Flüssigkeit vom Herd nehmen und die fein 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.
3. Ganache in eine Rührschüssel o.ä. füllen – mit Folie abdecken.
Bei Raumtemperatur (etwa 2 Stunden) anziehen lassen – die Ganache soll geschmeidig bleiben.
4. Masse kurz aufschlagen/rühren bis eine cremige Konsistenz entsteht.
Butter unterarbeiten.
5. Mit dem Spritzbeutel (glatte 14/15er Tülle) Tupfen (Ø 2 cm) auf ein Blech (Backpapier) dressieren – etwa 30 Minuten kühlen – anziehen/kristallisieren lassen.
6. 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“.

Trüffel Methode 2 / an einem kühlen Ort aufbewahrt etwa 2 Woche haltbar

Basisrezept Ganache (Trüffelmasse)

200 g Kuvertüre Zartbitter – **fein zerkleinert**

etwa 120 bis 150 g Flüssigkeit z.B. Sahne (mit Raumtemperatur), Fruchtmark ...

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

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

Aromazutat (z. B. Spirituosen ...)

etwa 25 bis 30 g cremige Butter

Zur Verlängerung der Haltbarkeit

evtl. 1 El Glukosesirup oder Invertzuckersirup

temperierte dunkle Kuvertüre

Kakaopulver

Methode 2

1. Flüssigkeit evtl. erhitzen und die entsprechenden Aromaten zugeben – ½ bis 1 Stunde oder länger (Vanilleschote, Zimtstange) ziehen lassen, durch ein feines Sieb passieren.
2. Fein zerkleinerte Kuvertüre auf einem heißen Wasserbad schmelzen.
Die (aromatisierte) Sahne ... (Raumtemperatur) unter die aufgelöste Kuvertüre mischen.
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.
3. Die Ganache kurz anziehen lassen – soll geschmeidig bleiben.
4. Masse kurz aufschlagen/rühren bis eine cremige Konsistenz entsteht.
Butter unterarbeiten.
5. Mit dem Spritzbeutel (glatte 14/15er Tülle) Tupfen (Ø 2 cm) auf ein Blech (Backpapier) dressieren – etwa 30 Minuten kühlen – anziehen/kristallisieren lassen.
6. 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, 120 bis 150 g Sahne, Zimtstange oder ½ Vanilleschote
30 g cremige Butter

Trüffel mit Tee oder Kaffee

200 g Kuvertüre Zartbitter, 120 bis 150 g Sahne, 1 El Earl Grey oder Kaffeebohnen, (1 El Rum)
30 g cremige Butter

Trüffel mit Zitrusfrüchten

200 g Kuvertüre Zartbitter, 120 bis 140 g 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
50 g Sahne und 80 bis 100 g Fruchtmark
1 El Honig, 20 g cremige Butter

Beachten: Sahne und Fruchtmark separat erhitzen!

Karamelltrüffel

1 El Zucker hellbraun karamellisieren – vom Herd nehmen - mit 150 g 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, 100 bis 120 g Sahne

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

200 g Kuvertüre Zartbitter, 120 bis 150 g Sahne, 2-3 El Spirituosen, 30 g cremige Butter

Trüffel mit Nüssen oder Mandeln

200 g Kuvertüre Zartbitter
120 bis 150 g 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, 120 bis 150 g Sahne, 10-15 Kräuterblätter – in der heißen Sahne ziehen lassen.
30 g cremige Butter