

Ruby-Buttertrüffel

Zutaten:

- 80g Butter
- 20g Kakaobutter Mycryo
- 150g Ruby-Kuvertüre
- 15g Himbeercrispies
- 300g Ruby-Kuvertüre zum Überziehen
- 20g Himbeercrispies wetproof zum Dekorieren



Zubereitung:

Die Butter weich aufschlagen. 150g Ruby-Kuvertüre schmelzen, mit dem Kakaobutterpulver und der Butter gut verrühren. Himbeercrispies etwas zerdrücken und unter die Ganache mischen. Die Masse in eine Silikonform (z. B. Halbkugel Art.-Nr. 0688) füllen und ca. 2 Stunden bei 4°C ruhen lassen. Die Kuppeln vorsichtig aus der Form drücken und mit temperierter Ruby-Kuvertüre überziehen.

Vor dem Anziehen der Kuvertüre mit den Himbeercrispies wetproof dekorieren.

Ruby wird wie folgt temperiert:

Schmelzen bei 43-45°C

Herunter temperieren auf 26°C

Erwärmen auf 28-29°C

Marita Wohlers Versand

seit 1998

www.wohlers-versandhandel.de