

# Bolivia 45% Truffes

Jean François Castagné



REZEPTMENGE	4	Silikonformen Halbkugel à 24 Stück	REZEPTNUMMER	TR10910
-------------	---	------------------------------------	--------------	---------

## Ganache Bolivia 45%

- 250 g Rahm 35%
- 55 g Dextrosepulver
- 55 g Trockenglukose 40 DE
- 55 g Sorbitol Pulver
- 650 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milkschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
- 15 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

Rahm, Dextrose, Glukose und Sorbitol zusammen aufkochen. Auf 32 - 34°C abkühlen lassen. Couverture und Cacaobutter bei 48°C schmelzen und dann auf 37 - 40°C abkühlen lassen. Alles zusammen mischen und mit einem Stabmixer emulgieren.

## Bolivia 45% Truffes

- 1080 g Ganache Bolivia 45%**
- 400 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milkschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo temperiert**
- 100 g Cacao powder 20-22%, Cacaopulver**

## Felchlin Promotionsmaterial

- Silikonform, Halbkugel 3 cm Ø für 24 Stück**
- Schablone für Ballini, 63 Truffesbödeli, Ø 28 mm**

## Fertigstellung

Ganache direkt in Silikon-Halbkugel abfüllen. Couverture-Plättchen mit Hilfe der Ballini-Schablone aufstreichen. Anziehen lassen und auf die Ganache auflegen. 8 Minuten in den Kühlschrank stellen, um die Kristallisation einzuleiten. 24 Stunden bei 16°C kristallisieren lassen. Truffes ausformen und nochmals 24 Stunden lagern. Mit temperierter Couverture überziehen. In Cacaopulver legen und mit den Händen drehen und formen. Über einem Sieb abstauben.

## FELCHLIN PRODUKTE

CS76	Cacaobutter Bio, Geraspelt
CS90	Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milkschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
HA01	Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
VM12	Schablone für Ballini, 63 Truffesbödeli, Ø 28 mm
VO20	Silikonform, Halbkugel 3 cm Ø für 24 Stück

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

# Bolivia 45% Truffes

Jean François Castagné

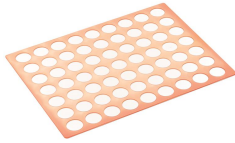
## Felchlin Promotionsmaterial



---

### VO20B Silikonform Halbkugel

Format 302 x 175 mm  
1 Truffe ca. Ø 32 mm



---

### VM12 Ballini Schablone

Schablone für 63 Truffes  
Format 300 x 250 mm  
1 Truffe ca. Ø 28 mm

# Bolivia 45% Truffes

Jean François Castagné



**Rezeptnummer :** TR10910

**Beschreibung :** Cremiges Truffes mit dem vollen Geschmack der Bolivia 45% Milch Couverture

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	522
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2182
Verkaufspreis		Fette	37.53 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	23.21 g
		Kohlenhydrate	38.08 g
		davon Zucker	32.96 g
		Eiweiss	7.04 g
		Salz	0.15 g

## **Zusammensetzung :**

Zucker, Cacaobutter, **Rahm**, **Vollmilchpulver**, Cacaokerne, Cacaopulver, Traubenzucker, Trockenglukosesirup, Feuchthaltemittel (Sorbit), Säureregulator (Kaliumcarbonat), Vanille

Stand 09.01.2023

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung