

Mengenberechnung

Die Mengenangaben in den Rezepten beziehen sich ausschliesslich auf die Füllung. Doch wieviel Couverture wird für den Überzug benötigt? Bei der Herstellung von Truffes habe ich jeweils die Couverture vor und nach dem Arbeitsgang gewogen. Da es aber zu Abweichungen kommen kann, ist es ratsam, beim Kauf der Couverture etwas dazuzurechnen.

Für zwei Folien Truffes-Hohlkugeln (=126 Stk.) werden benötigt:

Interieurmasse

Für die Hohlkugeln zu füllen wird etwa 1 Kg Masse benötigt.

Schliessen

Für das Schliessen der Hohlkugeln wird etwa 70g Couverture benötigt

Mengen für den Überzug

Für den Überzug wird etwa 550 - 600g Couverture benötigt, wenn die Hohlkugeln mit einer Spiralgabel trempiert werden. Diese Menge kann aber sehr variieren, da die Couverture nicht immer die gleiche Konsistenz hat. Zusätzlich wird weitere Couverture benötigt, damit die Hohlkugeln überhaupt in der Couverture getunkt werden können. Das kann je nach Schüsselgrösse gut 500g oder mehr betragen. Viel weniger Couverture wird benötigt, wenn etwas Couverture in die Hand genommen, die Hohlkugel darin gerollt und dann in Puderzucker oder Schokoladenpulver gewälzt wird, nämlich etwa 130g. Es ist von Vorteil, zuerst die Sorten herzustellen, welche trempiert werden müssen. Der Rest der Couverture kann dann für die Füllung einer anderen Sorte verwendet werden.

Ein Truffes welches in der Hand mit Couverture gerollt und dann in Puderzucker oder Schokoladenpulver gewälzt wird (z.B. Champagner-Truffes), wiegt etwa 11 - 11,5 Gramm, während ein trempiertes Praliné etwa 15 - 16 Gramm wiegt. Somit wiegen 9 Stk. in Puderzucker gewälzte Pralinen etwa 100 Gramm, während es für die gleiche Menge trempierte Pralinen nur 7 Stk. sind.