

Champagner-Truffes

(für ca. 4 Folien Truffes-Hohlkugeln)



Füllung 1

300 g Zucker
 30 g Glukose
 300 g Rahm (Sahne)
 120 g Butter
 80 g Marc de Champagne
 300 g Milchcouverture

Füllung 2

600 g dunkle Couverture
 300 g Rahm (Sahne)
 100 g Marc de Champagne

Zubereitung:



Zucker, Glucose und Rahm in eine drei- bis viermal grössere Pfanne mit dickem Boden geben und zum Kochen bringen. Zuckerkristalle, welche sich am Pfannenrand befinden, mit einem eingesenkten Pinsel entfernen.



Ein angewärmtes Zuckerthermometer in den Sirup stellen und bis 115°C (=92℞) kochen. Dabei ständig umrühren und immer wieder den Rand mit einem nassen Pinsel herunterwaschen.



Ist die Temperatur erreicht, den Topf in ein Becken mit Eiswasser stellen, damit der Kochprozess sofort unterbrochen wird. Das Zuckerthermometer in kochendes Wasser stellen. Damit wird verhindert, dass das Glas des Thermometers durch den Temperaturunterschied zerspringen könnte.



Nachdem die Masse etwas abgekühlt ist, die Butter und...



...die Milchcouverture begeben.



Die Masse hat nun einen Überschuss an Fett und sieht aus als wäre sie geschieden.



Nachdem die Masse weiter abgekühlt ist, den Marc de Champagne dazugeben.



Durch diese Zugabe von Flüssigkeit entsteht wieder eine Verbindung. Nun alles mit dem Mixer durchrühren, bis eine glatte Masse entstanden ist.



Wenn die Masse bis mindestens 30°C abgekühlt ist, diese nun bis zur Hälfte in Truffeshohlkugeln aus Milchcouverture einfüllen.



Für die zweite Füllung mit obigen Zutaten eine Canache (Ganache) herstellen: Den Rahm (Sahne) aufkochen und mit der zerkleinerten Couverture (Kuvertüre) vermischen.



Glatt rühren, bis alle Schokoladen-Bestandteile aufgelöst sind. Eventuell im warmen Wasserbad nachwärmen.



Den Marc de Champagne begeben und die Masse glatt rühren.



Die zweite Füllung in die Hohlkugeln abfüllen. Die Hohlkugeln etwa zwei bis drei Stunden stehen lassen.



Die Hohlkugeln mit Milchcouverture schliessen und erstarren lassen.



Etwas flüssige Milchcouverture auf die Handfläche geben und die Kugel darin drehen. Ist sie allseitig mit Couverture bedeckt...



...in Puderzucker geben und darin rollen. Im Puderzucker lassen, bis die Couverture erstarrt ist.



Nun die Champagner-Truffes in einem Gittersieb rollen, um sie vom überschüssigen Puderzucker zu befreien. Diese Arbeit erledigt man, wegen dem Zuckerstaub, am besten im Freien.