

Sternlischalen



Für die Füllung:

Sternlischalen dunkel

240 g Rahm (=Sahne)
270 g dunkle Couverture

Sternlischalen Milch

210 g Rahm (=Sahne)
360 g Milchcouverture

Zubereitung:



Mit Rahm (Sahne) und Couverture eine Canache herstellen. Diese Canache ist im erstarrten Zustand sehr weich und deshalb besonders fein. Ist die Canache mindestens auf 33°C abgekühlt, kann sie...



...in die Sternlischalen abgefüllt werden. Dabei die Schalen nicht ganz füllen. Etwa 2mm Abstand zum oberen Rand wird zum Schliessen der Schalen benötigt. Die Folien dann etwa 2 Stunden bei 20°C Raumtemperatur stehen lassen.



Couverture auf ca. 45°C erhitzen und auf die Folie geben.



Mit einem Spachtel die Couverture auf der Folie verteilen.



Die überschüssige Couverture...



...gut entfernen. Danach die aufgestrichenen Deckel komplett erstarren lassen. Da die Couverture nicht temperiert wurde, kann das fast bis zu einer Stunde dauern.



Die Sterne aus der Folie nehmen. Mit einem Tropfen flüssiger Couverture den Aufleger am Stern befestigen. Das auf dem Aufleger bedruckte Ornament möglichst nicht berühren!

Mit 300g Füllung lässt sich 1 Folie Sternlischalen (54 Stk.) herstellen.