

Truffes-Hohlkugeln

Im Fachhandel werden zur Truffesherstellung spezielle Hohlkugeln verwendet. Die Truffesherstellung ohne Hohlkugeln braucht viel mehr Arbeit. Die Hohlkugeln bringen ausserdem nicht nur wesentlich mehr Hygiene, sondern die Truffes sind auch alle gleich gross und schön rund. Der Versuch, Truffeshohlkugeln selbst herzustellen bringt meist nur viel Arbeit und schlechte Ergebnisse.



Die glatt gerührte Canache soweit abkühlen lassen, bis die Masse 30°C nicht überschreitet, da beim Einfüllen die Hohlkugeln schmelzen würden. Nun wird die Masse in die Hohlkugel eingefüllt. Für das Abfüllen verwende ich 100ml-Spritzen, welche in Fachgeschäften für Spitalhilfsmittel erhältlich sind. Das Abfüllen braucht etwas Übung: Befindet sich neben der Masse noch Luft in der Spritze, kann die Einzufüllmenge schlecht reguliert werden. Besonders zähflüssige Massen bereiten Schwierigkeiten. Eine Besucherin meiner Pralinenseiten, hat folgende Variante: "Man nehme einen Gefrierbeutel und schneide eine kleine Spitze an einer Ecke ab. Damit lassen sich hervorragend die Hohlkugeln füllen."



Die Kugeln müssen nun noch geschlossen werden. Es gibt dazu spezielle Schliess-Schablonen. Obwohl mit Mehrarbeit verbunden bevorzuge ich das Schliessen mit einer Spritze. Der mit der Schablone erzeugte Deckel fällt nämlich gerne ab, was das spätere Trempieren erschwert.

