



BeO-Kochtipp

Venezuela-Schokoladenpudding

Hohlkörper für weisse Truffes 2,6 cm
Glaskokotten 3 cm x 3cm
Rezept für ca. 20 Stück

Truffesfüllung mit Zitruscocktail und Cointreau

25g	Butter
35 g	Glukose
70g	Zucker
200g	Zitrus-Cocktailpüree Boiron
150g	Ivoire Couverture weiss Carma

Butter, Glukose und Zucker aufkochen und mit aufgekochtem Zitrus-Cocktailpüree ablöschen und das ganze nochmals aufkochen. Anschliessend durch ein Sieb passieren und der Ivoire Couverture beigegeben. Mischen bis sich die Couverture aufgelöst hat. Auskühlen lassen und nachher in ein Saucenfläschchen füllen. Damit dann die weissen Truffes-Hohlkörper füllen und danach kühl stellen.

Schokoladenpudding

75g	Butter
75g	Venezuela 70% Couverture Carma
125g	Vollei
100g	Staubzucker
40g	Weissmehl

Butter schmelzen, Couverture darin auflösen. Vollei und Staubzucker mischen, schaumig schlagen. Das Butter-Couverture-Gemisch ca. 28°C warm unter die schaumige Ei-Zucker-masse rühren. Das Weissmehl darunter heben.

Die Glaskokotten ausbuttern. Gekühlte Truffeskugeln hinein legen und mit Schokoladenpudding-Masse auffüllen. Backen im Umluftofen bei 160°C, 6 – 8 Min. Nach dem Backen mit Staubzucker leicht stäuben und servieren.

Tipp!

Kann in ungebackenem Zustand tiefgekühlt bis zur Verwendung aufbewahrt werden.

SWISSPASTRYDESIGN

Rolf Mürner
Niederhäusern 86
CH-3086 Zimmerwald

031 911 99 40
079 696 35 41
r.muerner@swisspastrydesign.ch
swisspastrydesign.ch

