

## angelfoods Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### SCHOKOLADENTRÄUME

#### TRUFFES / PRALINEN / GANACHES / TEMPERIEREN

Ganache ist ein französischer Ausdruck - der eine Mischung von gehackter Schokolade und Sahne (Vollrahm) anspricht. Der Ursprung von „Ganache“ ist etwas unklar, jedoch wird angenommen, dass dies um ca. 1850 erfunden worden ist. Einige sagen, dass es aus der Schweiz stammte, in der es als Unterseite für Trüffeln verwendet wurde - andere sagen, dass es in Paris bei der Patisserie Siravdin erfunden wurde. – Wir denken, es ist sicherlich in der Schweiz entstanden☺. Es ist auf jeden Fall die Basis für jede gute Truffes, Schokoladenüberzug etc. – viel Spass bei den nächsten Rezepturen!

**Glasur** (1 Teil Sahne/Vollrahm zu 3 Teilen Schokolade d.h.)

100 g Vollrahm  
300 g Schokolade min. 47%

**Truffelfüllung** (1 Teil Sahne/Vollrahm zu 2 Teilen Schokolade d.h.):

100 g Vollrahm  
200 g Kuvertüre

**Für eine leichte Füllung** (1 Teil Sahne/Vollrahm zu 1 Teil Schokolade):

100 g Vollrahm  
100 g Schokolade

#### Zubereitung:

Das Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Sahne in einem Topf erhitzen. Die Schokolade zerbrechen (oder bereits in Tropfen-Form z.T. erhältlich) und über dem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Die geschmolzene Schokolade zu der heissen Sahne/Vollrahm geben und in etwa 2 Minuten glatt rühren. Diese Masse abkühlen lassen, bis sie fest genug ist und weiterverarbeiten. Um die Pralinenfüllung/Ganache noch zu verfeinern oder verändern kann z.B. noch Zimt, Vanille oder einige Tropfen Obstbrand/Likör beigegeben werden, um dies entsprechend zu parfümieren!

### SCHMELZEN / Temperieren der Schokolade oder auch vorkristallisieren

Das Temperieren von Schokolade ist notwendig damit sich beim Abkühlen in der Schokolade die richtige Kristallform bildet. Deshalb ist Vorkristallisieren eigentlich der bessere Ausdruck dafür, in der Literatur wird aber meist der Begriff Temperieren verwendet. Ist die Schokolade geschmolzen und hat sie eine Temperatur von über 35°C so enthält sie keine Kristalle. Kühlt die Schokolade ab so entsteht je nach Temperatur eine von 6 verschiedenen Kristallformen. Davon ist aber nur eine Form gewünscht, da nur diese die folgenden positiven Eigenschaften beim Endprodukt bietet:

- schöne glänzende Oberfläche
- Härte / guter Bruch
- zart schmelzender Charakter
- gute Schrumpffähigkeit
- angenehme Farbe

Ohne Temperieren oder durch falsches Temperieren entstehen auch die nicht erwünschten Kristallformen. Deren Folgen für das fertige Produkt sind:

- grauweisse gesprengelte Schokolade
- körnige und brüchige Struktur

## angelfoods Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

- Probleme beim lösen aus der Form

### ZIMT-TRUFFES

#### Zutaten:

1 dl Vollrahm  
300 g Vollmilchschokolade  
½-1 EL Zimtpulver

#### Für die Hülle:

1-2 Packungen fertige Hohlkugeln, erhältlich auch in grösseren Detailhandelfilialen  
150 g temperierte Zartbitterkuvertüre  
100 g Kakaopulver

#### Zubereitung:

Für die Füllung die Vollmilchschokolade sehr klein schneiden. Die Sahne und das Zimtpulver in einen kleinen Topf geben. Den Vollrahm und das Zimtpulver in einen kleinen Topf geben. Sahne bei starker Hitze zum Kochen bringen und 1 Min. kochen lassen. Den Topf von der Herdplatte ziehen.

Die gehackte Vollmilchschokolade in die Sahne geben und in wenigen Zügen glatt rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Kühl stellen, bis sie etwas angedickt ist. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und in die Hohlkugeln füllen. Anschliessend in temperierter Kuvertüre wenden. Trüffel in das Kakaopulver legen und mit einer Pralinengabel darin wälzen, bis er vollkommen mit Kakao bedeckt ist.

Tipp: Sie können den Zimt auch durch andere Gewürze austauschen, z.B. durch Kardamom, Lebkuchengewürz, Chilipulver oder Pfeffer. Sie können auch die Hülle mit einem Hauch von Gewürzen verfeinern. Besonders spannend eine Prise Meersalz, im Mörser ganz fein zermahlen und unter das Kakao gemischt, überrascht den Geniesser und sensibilisiert die Geschmacksknospen für den Inhalt des Trüffels.