

PRALINEN- & LOLLIPOPFÜLLUNGEN

FRUTINHA Fruchtmark	Frucht- mark in g	Butter in g	Glukose in g	Kristall- zucker in g	Couverture Carma in g
Passionsfrucht	200	50	75	0	250 Ivoire weiss
Limette	200	50	75	0	250 Ivoire weiss
Mandarine / Limette	100/100	50	75	50	120 Madagaskar 64%
Guave / Limette	150/50	50	75	50	120 Madagaskar 64%
Açaí-Guarana / Limette	150/50	50	75	40	100 Bourbon 50%
Passionsfrucht / Mandarine	100/100	50	75	0	250 Ivoire weiss
Traube / Limette	170/30	50	75	30	150 Venezuela 70%
Tamarinde / Orange	150/50	50	75	50	250 Ivoire weiss

ZUBEREITUNG

- Butter und Glukose erhitzen
- Wenn im Rezept vorgesehen, Zucker begeben und nochmals kurz aufkochen
- Fruchtpuree aufkochen
- Beide Massen mischen
- Couverture begeben, mischen
- Auskühlen lassen
- In Truffes-Hohlkörper abfüllen und tiefkühlen
- In eine um die andre tiefgekühlte Truffeskugel ein Lollistick stecken und in temperierte Couverture tunken

TIPP

- Die fertigen Lollipops am besten im Tiefkühler aufbewahren
- Fruchtpurees die Fruchtstückchen enthalten, wie z.B. Açaí-Guarana vor Gebrauch kurz durch mixen



REZEPTE VON ROLF MÜRNER,
PÂTISSIER-WELTMEISTER

