

*Premium Selection
Kleine Kostbarkeiten*





Majoran Trüffel

Gesamtstückzahl: 90

———	0,270 kg	Hohlkugeln, Zartbitter
———	0,380 kg	Ready Line Gelatella
		<u>Majoran-Ganache</u>
———	0,030 kg	Honig
———	0,040 kg	Butter
———	0,100 kg	Sahne, flüssig
———	0,160 kg	Weißer Kuvertüre
———	0,005 kg	Majoran
		<u>Dekor</u>
———	0,240 kg	Vollmilch Kuvertüre, temperiert
———	0,040 kg	Zartbitter Kuvertüre, temperiert
———	0,010 kg	Pistazien, fein gehackt

Rosmarin Trüffel

Gesamtstückzahl: 90

———	0,270 kg	Hohlkugeln, Zartbitter
———	0,380 kg	Variegò Choco Frizzy, oder Variegò Milleveli
		<u>Rosmarin-Ganache</u>
———	0,030 kg	Honig
———	0,040 kg	Butter
———	0,100 kg	Sahne, flüssig
———	0,160 kg	Weißer Kuvertüre
———	0,005 kg	Rosmarin
		<u>Dekor</u>
———	0,240 kg	Zartbitter Kuvertüre, temperiert
———	0,100 kg	Pistazien, fein gehackt

Zitronengras Waldfrucht Trüffel

Gesamtstückzahl: 90

———	0,270 kg	Hohlkugeln, Zartbitter
———	0,380 kg	Variegò Waldfrucht
		<u>Zitronengras-Ganache</u>
———	0,030 kg	Honig
———	0,040 kg	Butter
———	0,100 kg	Sahne, flüssig
———	0,160 kg	Vollmilch Kuvertüre
———	0,005 kg	Zitronengras
		<u>Dekor</u>
———	0,240 kg	Zartbitter Kuvertüre, temperiert
———	10 Stk.	Crispy Cups (ca. 50 g) zerstoßen



Herstellung

- * **Variegò Gelatella** in die Hohlkugeln füllen und für ca. 1 Stunde fest werden lassen.
- * Für die Ganache die jeweilige Zutat mit Sahne aufkochen und über Nacht ziehen lassen. Anschließend die Zutat absieben und die Sahne mit Honig aufkochen. Bei ca. 80 °C über die Kuvertüre gießen. Butter zugeben und mit einem Pürierstab zu einer homogenen Ganache emulgieren. Auf ca. 28 °C abkühlen lassen.
- * Ganache einfüllen.
- * Mehrere Stunden bei 16–18 °C auskristallisieren lassen.
- * Die Hohlkugeln mit Kuvertüre verschließen und überziehen.
- * Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



Walnuss Konfekt

Gesamtstückzahl: 126

		<u>Pistazien-Basis</u>	
—	0,220 kg	Kranfil's Pistazie	▶ Kranfil's und Kakao-butter auf ca. 35 °C erhitzen und verrühren. Die Masse auf ein Blech 20 x 30 cm streichen.
—	0,030 kg	Kakaobutter	
		<u>Walnuss-Ganache</u>	
—	0,350 kg	Weißer Kuvertüre	▶ Sahne und Dextrose verrühren und aufkochen. Bei ca. 80 °C über die Kuvertüre gießen. EP und Butter nach und nach zugeben und mit einem Pürierstab zu einer homogenen Ganache emulgieren. Auf ca. 28 °C abkühlen lassen. Ganache auf die Pistazien-Basis füllen. Für ca. 1 Stunde in die Kühlung stellen.
—	0,100 kg	Sahne, flüssig	
—	0,020 kg	Dextrose/Traubenzucker, oder Smuter 5 %	
—	0,040 kg	Butter	
—	0,070 kg	EP Walnuss	
		<u>Dekor</u>	
—	0,100 kg	Marzipan, angewirkt	▶ Marzipan ausrollen und auf die Walnuss-Ganache auflegen. Für ca. 10 Stunden in die Kühlung stellen.
—	0,500 kg	Vollmilch Kuvertüre, temperiert	

Rote Früchte Konfekt

Gesamtstückzahl: 150

		<u>Rote Früchte-Basis</u>	
—	0,220 kg	Kranfil's Rote Früchte	▶ Kranfil's und Kakao-butter auf ca. 35 °C erhitzen und verrühren. Die Masse auf ein Blech 20 x 30 cm streichen.
—	0,030 kg	Kakaobutter	
		<u>Waldfrucht-Ganache</u>	
—	0,200 kg	Vollmilch Kuvertüre	▶ Sahne und Dextrose verrühren und aufkochen. Bei ca. 80 °C über die Kuvertüre gießen. EP, Kakaobutter und Butter nach und nach zugeben und mit einem Pürierstab zu einer homogenen Ganache emulgieren. Auf ca. 28 °C abkühlen lassen, auf die Rote Früchte Basis füllen und kühl stellen.
—	0,050 kg	Sahne, flüssig	
—	0,015 kg	Dextrose/Traubenzucker, oder Smuter 5 %	
—	0,025 kg	Butter	
—	0,025 kg	Kakaobutter	
—	0,075 kg	EP Waldfrucht	
		<u>Marc de Champagne-Ganache</u>	
—	0,225 kg	Weißer Kuvertüre	▶ Sahne und Dextrose verrühren und aufkochen. Bei ca. 80 °C über die Kuvertüre gießen. RP, Kakaobutter und Butter nach und nach zugeben und mit einem Pürierstab zu einer homogenen Ganache emulgieren. Auf ca. 28 °C abkühlen lassen. Ganache einfüllen und bei 16–18 °C auskristallisieren lassen.
—	0,050 kg	Sahne, flüssig	
—	0,015 kg	Dextrose/Traubenzucker, oder Smuter 5 %	
—	0,025 kg	Butter	
—	0,050 kg	Kakaobutter	
—	0,020 kg	Royal Marc de Champagne	
		<u>Dekor</u>	
—	0,400 kg	Weißer Kuvertüre, temperiert	▶ Kuvertüre mit Lebensmittelfarbe einfärben.
—	0,001 kg	Lebensmittelfarbe, fettbasierend	

Passionsfrucht-Mango Konfekt

Gesamtstückzahl: 126

Passionsfrucht-Mango-Basis

_____ 0,220 kg	Kranfil's Passions- frucht-Mango	▶ Kranfil's und Kakaobutter auf ca. 35 °C erhitzen und verrühren. Die Masse auf ein Blech 20 x 30 cm streichen.
_____ 0,030 kg	Kakaobutter	

Joghurt-Ganache

_____ 0,175 kg	Vollmilch Kuvertüre	▶ Sahne und Dextrose verrühren und aufkochen. Bei ca. 80 °C über die Kuvertüre gießen. Eiszubereitung, Kakaobutter und Butter nach und nach zugeben und mit einem Pürierstab zu einer homogenen Ganache emulgieren. Auf ca. 28 °C abkühlen lassen, auf die Passionsfrucht-Basis füllen. Für ca. 1 Stunde in die Kühlung stellen.
_____ 0,050 kg	Sahne, flüssig	
_____ 0,015 kg	Dextrose/Traubenzucker, oder Smuter 5 %	
_____ 0,025 kg	Butter	
_____ 0,035 kg	Kakaobutter	
_____ 0,020 kg	Joghurt Tipo Greco 100	

Birnen-Ganache

_____ 0,225 kg	Weißer Kuvertüre	▶ Sahne und Dextrose verrühren und aufkochen. Bei ca. 80 °C über die Kuvertüre gießen. Fruchtpüree, Kakaobutter und Butter nach und nach zugeben und mit einem Pürierstab zu einer homogenen Ganache emulgieren. Auf ca. 28 °C abkühlen lassen. Ganache einfüllen und für mehrere Stunden bei 16–18 °C auskristallisieren lassen.
_____ 0,050 kg	Sahne, flüssig	
_____ 0,015 kg	Dextrose/Traubenzucker, oder Smuter 5 %	
_____ 0,025 kg	Butter	
_____ 0,050 kg	Kakaobutter	
_____ 0,075 kg	Fruchtpüree Williamsbirne	

Dekor

_____ 0,500 kg	Vollmilch Kuvertüre
----------------	---------------------



Herstellung

- * In 1,5 x 2 cm große Stücke schneiden und mit Kuvertüre überziehen.
- * Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



Feine Premium- Trüffel

- » sind ein optisches Highlight in der Theke
- » sind das „Aushängeschild“ für die Feine Konditorei
- » bieten Potenzial für Zusatzumsatz
- » bieten viel Spielraum für kreative Ideen





Biscotto Sweets

Gesamtstückzahl: 63

- 0,400 kg Vollmilch Kuvertüre, temperiert
 - 0,010 kg Lebensmittelfarbe, fettbasierend
- ▶ Farbe in die Kuvertüre einmarmorieren.

Biscotto-Ganache

- 0,100 kg Zartbitter Kuvertüre
- 0,100 kg Sahne, flüssig
- 0,020 kg Dextrose/Traubenzucker
- 0,040 kg **EP Cookie**

Nuss Sweets

Gesamtstückzahl: 63

- 0,400 kg Weiße Kuvertüre, temperiert
 - 0,010 kg Lebensmittelfarbe, fettbasierend
- ▶ Farbe in die Kuvertüre einmarmorieren.

Nuss-Ganache

- 0,120 kg Vollmilch Kuvertüre
- 0,100 kg Sahne, flüssig
- 0,020 kg Dextrose/Traubenzucker
- 0,070 kg **EP Nocciola Piemonte (Haselnuss) Italia**

Pistazien Sweets

Gesamtstückzahl: 63

- 0,400 kg Vollmilch Kuvertüre, temperiert

Pistazien-Ganache

- 0,140 kg Weiße Kuvertüre
- 0,100 kg Sahne, flüssig
- 0,015 kg Dextrose/Traubenzucker
- 0,015 kg **EP Pistacchio Kerman/Iran**



Herstellung

- * Die Formen mit der temperierten Kuvertüre ausgießen.
- * Die restliche Kuvertüre ausleeren.
- * Für die Ganache die Sahne und Dextrose verrühren und aufkochen. Bei ca. 80 °C über die Kuvertüre gießen. EP zugeben und mit einem Pürierstab zu einer homogenen Ganache emulgieren. Auf ca. 28 °C abkühlen lassen und anschließend einfüllen.
- * Mehrere Stunden bei 16–18 °C auskristallisieren lassen.
- * Mit Kuvertüre verschließen.
- * Nach dem Erkalten aus den Formen stürzen.