

Wilde Tanne

Praline zur Deutschen Meisterschaft 2016 . Thema „Wilder Schwarzwald“



Formen schminken und mit Kuvertüre ausgießen

Gelee einfüllen

Canache einfüllen

Verschließen

Tannengelee

Orangensaft	225 g	
Tremoline	38 g	auf 40°C erwärmen
Zucker	38 g	
Pektin NH Nappage	5 g	
Vanille, Nelke, Zimt		zu Gelee kochen
Tannenöl		

Ganache

Puderzucker	22 g	karamellisieren
Sahne	165 g	
Trimoline	10 g	ablöschen
Kuvertüre Costa Rica 40%	150 g	
Kuvertüre Costa Rica 70%	22 g	Ganache herstellen
Butter	30 g	zum Schluß zugeben