

WEIHNACHTSKONFEKT

Tipps

Eiweissmassen:

- Kein Eigelb im Eiweiss, sonst wird die Masse nicht schön schaumig.
- Kein Fett im Eiweiss, sonst wird die Masse nicht schön schaumig.
- Die Masse „abstechen“, um sie in den Dressierbeutel zu füllen.

Buttermassen:

- Alle Zutaten zimmerwarm bereithalten.
- Butter und Zucker mischen, bis eine homogene Masse entsteht.
- Eier nach und nach begeben, bis immer wieder eine homogene Masse entsteht.
- Sollte einmal die Masse gerinnen weil die Zutaten zu kalt waren, dann das Ganze leicht erwärmen und anschliessend die Masse schaumig rühren, bis sie hellgelb wird.
- Sollte einmal die Masse gerinnen, weil zu viel Flüssigkeit (Eier) in der Masse ist, dann etwas vom Mehl begeben und anschliessend die Masse schaumig rühren, bis die hellgelb wird.
- Mehl immer absieben, damit es luftiger ist und somit die Masse auch leichter zum dressieren geht.

Ganache:

- UHT Rahm enthält weniger Bakterien.
- Sauberes Arbeiten (Bakterien).
- Gefülltes Konfekt einfrieren.

Schokolade:

- Schokolade nie heiss machen.
- Verarbeitung mit ca. 33°C.
- Wenn Wasser (Flüssigkeit) mit Schokolade in Berührung kommt, wird sie dickflüssiger und klumpt. Noch mehr Flüssigkeit begeben und sie wird wieder geschmeidig. Achtung, nicht zu viel! Nun hat sie nicht mehr die gleiche Festigkeit.

WEIHNACHTSKONFEKT

Ganache

100 g Rahm (UHT)

aufkochen

200 g dunkle Schokolade

hacken und begeben, ab und zu umrühren, bis die Schokolade aufgelöst ist. Mit Klarsichtfolie zudecken und auskühlen lassen.

Wenn erkaltet (hart) leicht anwärmen und schaumig rühren.

Milchganache

100 g Rahm

250 g Milkschokolade

gleich verarbeiten, wie oben.

Mandelganache

100 g Rahm

250 g Milkschokolade

hacken und begeben, ab und zu umrühren, bis die Schokolade aufgelöst ist.

25 g geröstete Mandeln

begeben und verrühren.

Mit Klarsichtfolie zudecken und auskühlen lassen.

Weisse Ganache

100 g Rahm

250 g Weisse Schokolade

gleich verarbeiten, wie oben.

Kokosganache

Der weissen Ganache noch 25 g Kokosraspel begeben (verarbeiten wie Mandelganache).

Moccacanache

Wie Milch- oder dunkle Ganache, jedoch dem Rahm 1 Kaffeelöffel Nescafe begeben.

Nutella, Ovomaltinie Crunchy Cream:

Eignen sich auch zum Füllen des Konfekts.

Top Tips von Helena

- Eier immer **abwiegen**
- Alle Zutaten (auch Eier!) müssen **Zimmertemperatur haben**
- **Mehl sieben**, dann wird Teig luftiger
- Beigabe Mehl: Nur noch **ganz kurz** alles mischen
- Teig flach auf Klarsichtfolie auslegen -> falls mehrere Teige, dann mit dem Teigschaber ein Buchstaben z.B. „M“ für Mailänderli reindrücken, dann erkennt man später den Teig wieder

Rezeptaufbau süsse Buttermenge

Zusammensetzung

Die einfachsten süssen Buttermenge bestehen aus:

Butter:

Die Butter kann durch Margarine oder 100%ige Fette ersetzt werden. Dabei ist zu berücksichtigen, dass Fett kein Wasser enthält und deshalb anstelle von Butter 85% Fett und 15% Flüssigkeit (Milch) eingesetzt werden.

Zucker:

Es eignet sich Feinkristallzucker oder Puderzucker.

Mehl:

Mehrheitlich wird Weissmehl eingesetzt.

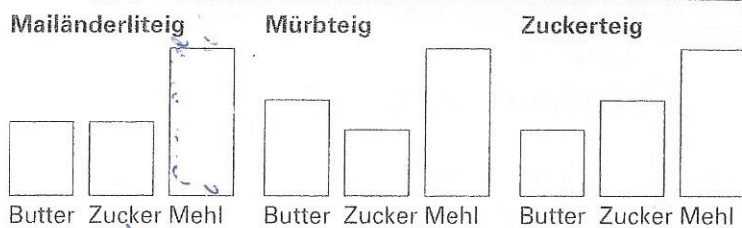
Eier:

Verwendet werden ganze Eier, Eigelb oder Eiweiss. Eier können ganz oder teilweise durch andere Flüssigkeiten ersetzt werden.

100 g Ei entsprechen → 125 g Rahm
85 g Milch
75 g Wasser

Rezeptschema

Die Buttermenge lassen sich in drei Gruppen einteilen, wobei die unterschiedlichen Verhältnisse von Butter und Zucker für deren Zugehörigkeit massgebend sind.



Die Eierbeigabe richtet sich nach dem Verhältnis Butter – Mehl.

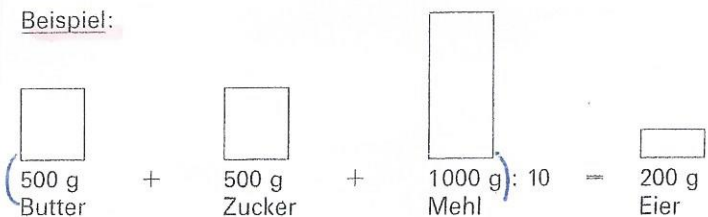
Eierbeigabe

Mailänderliteig

Er enthält gleichviel Butter wie Zucker. Beträgt die Butterbeigabe die Hälfte des Mehlgewichtes, so ergibt dies:

Regel: Gesamtgewicht (Butter, Zucker, Mehl) : 10 = Eierbeigabe.

Beispiel:



Plus: Zitronenschale, 1 Prise Salz, ggf. Vanillezucker, ggf. Zimt