

SÜSSES AUS LEIDENSCHAFT

Georg Kocmann
www.kocmann.com

100% Leidenschaft
100% Handwerkskunst
100% Qualität
100% **KOCMANN**.com
Süßes aus Leidenschaft



Vanilletrüffel

Zutaten:

750g weiße Schokolade
407g Sahne
1,5 Vanilleschoten
60 Trüffelhohlkugeln

Zubereitung:

Sahne mit Vanilleschoten erhitzen und durch ein Sieb in 3 Schüben auf die weiße Schokolade gießen und abkühlen lassen (ca. 1 Stunde)

In die Trüffelhohlkugeln abfüllen und abstehen lassen bis die Ganache ausgehärtet ist

Weißer Schokolade erhitzen und mit temperierter Schokolade verschließen und abstehen lassen bis die Schokolade auskristallisiert ist. Schokolade nochmals erhitzen und die Kugeln in temperierter Schokolade rollen

Fertig zum Vernaschen ;))))))

TIPP:

Mit dem Thermomix können sich auch aus Zucker, Tonkabohnen und Vanilleschoten eine Gewürzmischung machen und die Kugeln in der Mischung rollen. Dies verstärkt noch den Vanillegeschmack. Dafür einfach 100g Zucker, 1 Tonkabohne und ½ Vanilleschote in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 10 pulverisieren.

SÜSSES AUS LEIDENSCHAFT

Georg Kocmann
www.kocmann.com

100% Leidenschaft
100% Handwerkskunst
100% Qualität
100% **KOCMANN**.com
Süßes aus Leidenschaft



Macarons

650 g TPT (Mandelgrieß und Staubzucker 1:1 gemischt)
115 g Eiweiß

Zutaten vermischen bis eine Art Paste entsteht

300 g Zucker
100 g Wasser

Auf 113 Grad kochen

113 g Eiweiß
40 g Zucker

In der Rührmaschine Eiweiß und Zucker langsam aufschlagen. In der Zwischenzeit den Zucker kochen, wenn das Eiweiß Zuckergemisch ca $\frac{3}{4}$ aufgeschlagen ist, den gekochten heißen Zucker langsam eingießen und weiter kalt aufschlagen, bis die Masse kalt ist

Eiweiß-Zucker unter die Mandelzuckereiweißpaste unterheben (Masse kann mit Lebensmittelfarben eingefärbt werden) und mit einem Spritzbeutel ca. 2 € große Tupfen raufdressieren, (läuft etwas auseinander) und diese Backbleche mit den Macaronrohlingen abstehen lassen bis eine leichte Haut entstanden ist.

Im Backrohr in der mittleren Schiene bei vorgeheizten 160 Grad ca. 12-14 min backen bis ein schöner Fuß entsteht (Macarons heben sich leicht ab am Rand).

Mit auskühlen lassen und die passenden Hälften mit Marzipan zb zusammenkleben ;).

TIPP: Marzipan kann auch mit dem Thermomix ganz leicht selbst gemacht werden. Dafür 100 geschälte Mandeln und 100g Staubzucker in den Mixtopf geben, 20 Sek./Stufe 10 mahlen und mit dem Spatel nach unten schieben. Lebensmittelfarbe, 1 $\frac{1}{2}$ TL Rosenwasser und 3EL Himbeergeist zugeben, 10 Sek./Stufe 6 mischen und mit dem Spatel nach unten schieben. Nochmals 40 Sek./Stufe 4.5 glattrühren und Marzipanfülle in einen Spritzsack umfüllen.

Fertig zum vernaschen!