



Kaffee-Weihnachts-Trüffel

(1 Lage = 63 Stück)

Zutaten	Menge	Anwendung
KESSKO Trüffelmasse Le Gourmet weiß	380 g	aauflösen auf min. 35°C
KESSKO Kakaobutter	20 g	
KESSKO Konditoreipaste Mocca Rio	15 g	
KESSKO Aromaöl Weihnacht	10 g	
KESSKO Feine Destillate Rum 74%	10 g	
H- Sahne	40 g	
KESSKO Sorbi F	20 g	alle Zutaten nach und nach dazugeben
		Einfülltemperatur 25-27°C in Trüffelhohlkörper weiß, mindestens 12 Stunden absteht lassen und dann verschließen
	Dekor	Mit KESSKO weißer Schokolade Cortina von Hand dünn tempieren, in KESSKO Lebkuchengewürz/Kristallzucker fein 1:20 Mischung wälzen.



Unser exclusives
Sortiment für feinste
laktosefreie Backwaren.



Unsere Marke
für heiße Tage
und coole Ideen.



Wir arbeiten auch mit
Rohstoffen aus kontrolliert
biologischer Landwirtschaft.