

Toffifee Ganache

Füllung: Ø 20 cm

Zutaten- und Materialliste



Zutaten

- 150 g Toffifee klein gehackt
- 70 g Sahne

Material

- Topf
- Schüssel
- Messer
- Brett
- Löffel

Zeitplaner



Tätigkeit	Untertätigkeit	Tätigkeits-Dauer	Startzeit	Endzeit
	Sahne erhitzen und Schokolade darin auflösen	10 min		
GESAMT		10 min		

Rezept

1. Die Sahne in einem Topf erhitzen. Sie sollte nur leicht erhitzt sein und nicht brodelnd kochen, da die Schokolade sich sonst nicht richtig mit der Sahne vermengt, weil sie verbrannt wird. Optional könnt ihr die Sahne auch in der Mikrowelle bei 500 Watt für eine Minute erhitzen.
2. Die Toffifees grob hacken, den Topf vom Herd nehmen und die Schokolade in der Sahne auflösen. Die Masse wird nun eher flüssig sein von der Konsistenz und die Toffifee werden sich auch nicht komplett auflösen, da Nüsse und das Karamell im Produkt enthalten sind. Das ist allerdings nicht schlimm.

ANMERKUNG: Die Schokolade sollte nicht zu viel Hitze erfahren, da sie sonst kaputt gehen kann. Die Hitze lässt die Schokolade verbrennen und die Ganache wird dann entweder krisselig oder hart. Weiter unten findet ihr noch den Artikel zum Schokolade temperieren.

TIPP: Günstigere Schokoladen enthalten meist Stabilisatoren, zusätzliches Palmfett oder Butterreinfett. Das führt dazu, dass diese nicht so hitzeempfindlich sind.

3. Die Ganache in einen neuen Behälter umfüllen und im Gefrierfach abkühlen lassen, damit sie eine bisschen cremigere Konsistenz erreicht.

ACHTUNG: Die Toffifee Ganache ist eher flüssig. Achtet daher beim Füllen der Torte unbedingt darauf, dass ihr einen sicheren Buttercreme Ring macht, damit euch die Ganache nicht ausläuft. Wie dieser Buttercreme Ring aussehen soll, könnt ihr in meiner Anleitung zum Torten zusammensetzen nachschauen und lesen. Dort habe ich euch auch Videoanleitungen verlinkt.

Hier der Beitrag von Wikipedia zum Thema temperieren

Quelle: [https://de.wikipedia.org/wiki/Temperieren_\(Schokolade\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Temperieren_(Schokolade))

Als Temperieren oder Vorkristallisieren bezeichnet man die thermische und mechanische Behandlung von geschmolzener Schokolade vor dem Gießen, Formen oder Überziehen mit dem Ziel, dass das fertige Produkt eine schöne, glänzende Oberfläche und einen knackigen Bruch erhält und sich leicht aus der Form lösen lässt. Schokolade, die untemperiert erstarrt, wird schnell stumpf, bricht torfig und neigt dazu, Fett reif zu bilden. Die Notwendigkeit des Temperierens ergibt sich aus dem besonderen Kristallisationsverhalten der in der Schokolade enthaltenen Kakaobutter, die ohne diese Behandlung beim Erstarren eine instabile Kristallform ausbilden würde; die nachträgliche Umwandlung in eine stabilere Form führt dann zu den beschriebenen unerwünschten Effekten. Der Temperier Vorgang zielt daher auf verschiedenen Wegen darauf ab, die Kakaobutter zu veranlassen, möglichst weitgehend in einer stabilen Form zu kristallisieren.[1]

Das richtige Temperieren ist Grundvoraussetzung zur Herstellung von Schokolade ohne gravierende Qualitätsmängel. Es ist einerseits eine Handwerkstechnik der Konditoren und Chocolatiers (und auch im Haushalt) beim Anfertigen von Pralinen, Schokoladenfiguren usw. und beim Überziehen von Gebäck mit Kuvertüre, andererseits ein Arbeitsschritt in der industriellen Schokoladenherstellung. Man kann Schokolade von Hand bereits mit einfachen Küchenwerkzeugen temperieren, es gibt aber auch temperier Maschinen sehr unterschiedlicher Bauarten im Handwerks- und Industriemaßstab.

Kakaohaltige Fettglasur muss in der Regel nicht temperiert werden, was einer ihrer Vorteile gegenüber echter Schokolade ist.

Oben: Richtig temperierte dunkle Kuvertüre.

Unten: Dieselbe Kuvertüre, untemperiert bei 40 C verarbeitet: Stumpfe Oberfläche, Fett Reif



Quelle Bild:

[https://de.wikipedia.org/wiki/Temperieren_\(Schokolade\)#/media/Datei:Couverture_chocolate_samples_tempered_and_untempered.jpg](https://de.wikipedia.org/wiki/Temperieren_(Schokolade)#/media/Datei:Couverture_chocolate_samples_tempered_and_untempered.jpg)

Viel Spaß beim Nachmachen!

Eure Kathi