



## PURE ORIGIN

### Pralinen aus sortenreinen Ursprungs-Schokoladen

Rezept-Nr. 05-06



#### Rio Caribe

Dunkle Trüffelmasse für Hohlkörper  
Kugel (oben links)

1250 g Sahne  
1250 g **Rio Caribe Schokoladenkuvertüre dunkel 67%** Art. Nr. 754  
20 g Alkohol

Helle Trüffelmasse, dressierfähig  
Vollmilch (Bildmitte)

750 g Sahne  
1800 g **Rio Caribe Schokoladenkuvertüre Vollmilch 47%** Art. Nr. 767  
20 g Alkohol

#### Trinidad

Dunkle Trüffelmasse für Schnittpralinen  
Raute (unten links)

1000 g Sahne  
1600 g **Trinidad Schokoladenkuvertüre dunkel 72%** Art. Nr. 755  
20 g Alkohol

#### Arriba

Dunkle Trüffelmasse klassisch, dressierfähig  
Spitzer Tupfen (oben rechts)

1250 g Sahne  
1200 g **Arriba Schokoladenkuvertüre dunkel 63%** Art. Nr. 753  
20 g Alkohol

#### Ghana

Dunkle Trüffelmasse für Schnittpralinen  
Rechteck (unten rechts)

1500 g Sahne  
900 g **Ghana Schokoladenkuvertüre dunkel 85%** Art. Nr. 745  
20 g Alkohol

Herstellung: (Gilt für alle Sorten)

Sahne erhitzen, kurz aufkochen lassen und von der Kochstelle nehmen. Die jeweils zerkleinerten sortenreinen Schokoladenkuvertüren und zuletzt den Alkohol einrühren. Entsprechend nach der betreffenden Sorte weiterverarbeiten. Rio Caribe Vollmilch und Arriba werden leicht schaumig gerührt. Jede Sorte wird mit der dazugehörigen Schokoladenkuvertüre auch überzogen und garniert.