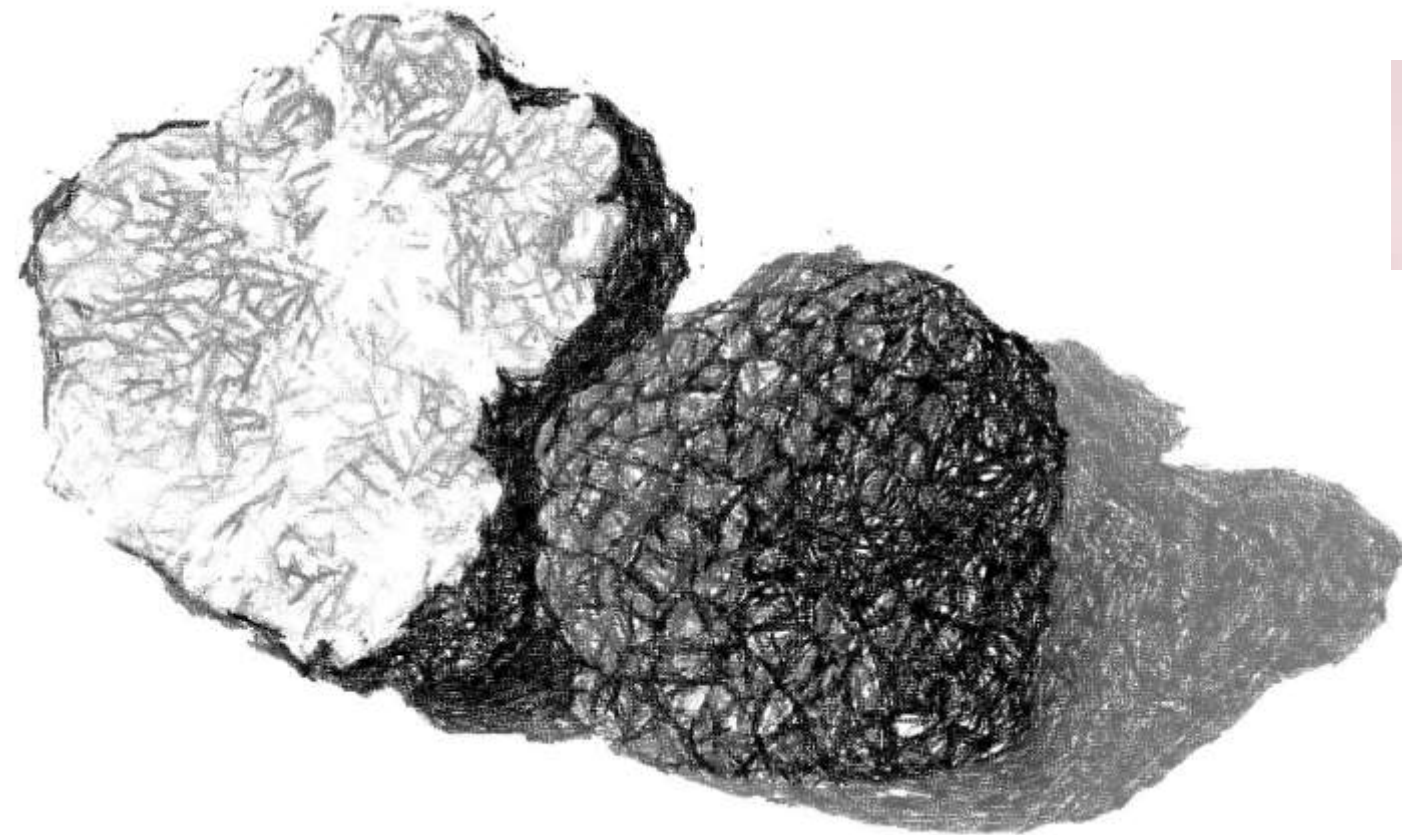


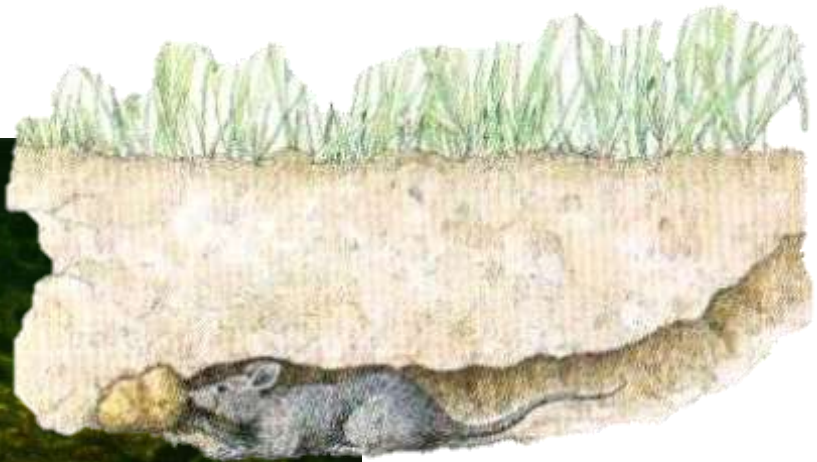
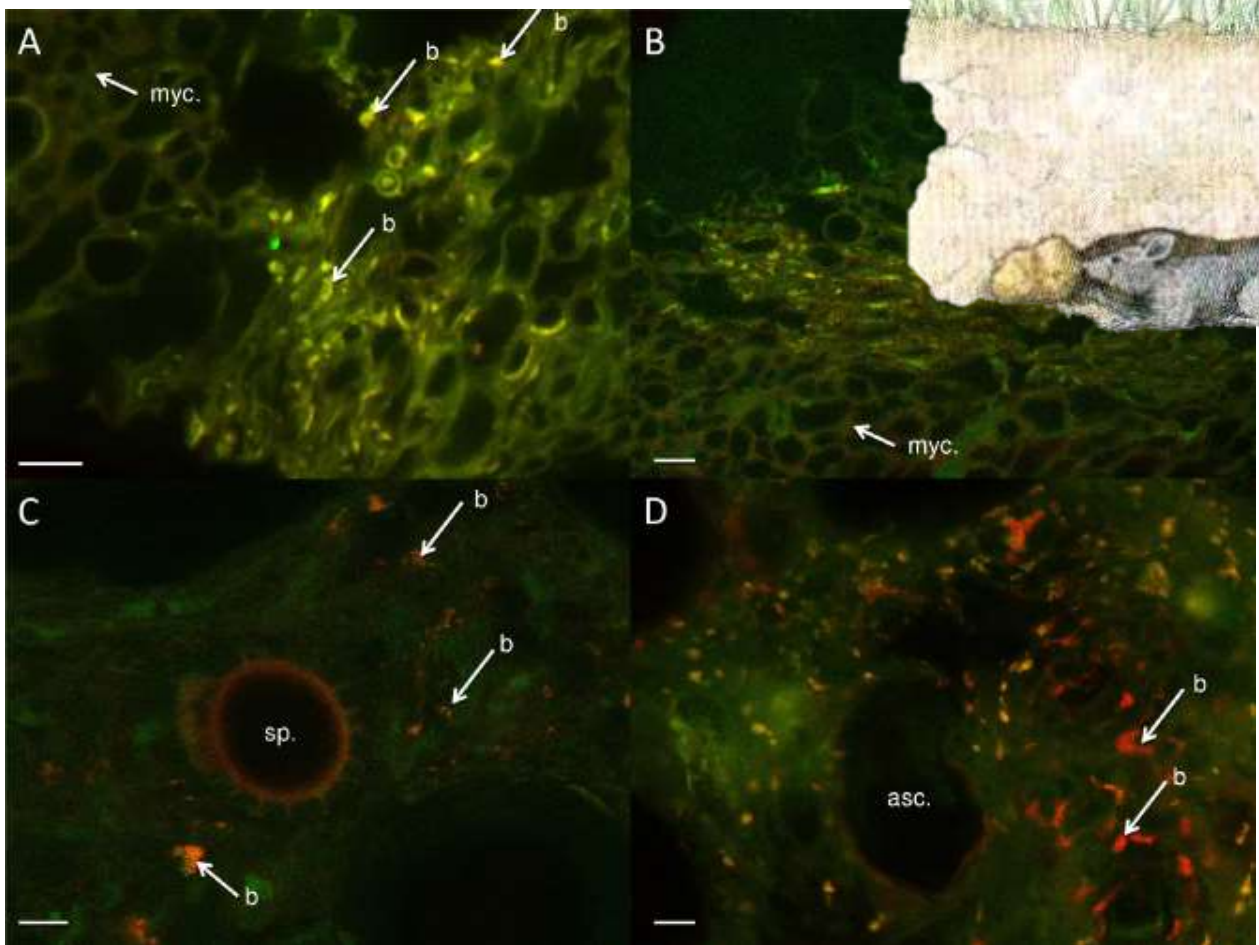
Trüffelsensorik



Pre Lab
The MushRoom



Geruchsentwicklung durch Bakterienstämme



Saison der Trüffelarten



Inhaltsstoffe der Trüffel

Nährstoffe in 100 Gramm

50 kcal / 209 kJ

Eiweiss 6 g

Fett 0,6 g

Kohlenhydrate 7,4 g

Ballaststoffe 16,5 g

Mineralstoffe 1,9 g



Mikronährstoffe

13 Vitamine

7 Mineralstoffe

6 Spurenelemente

20 Aminosäuren

Quelle: Bundesforschungsanstalt für Ernährung
und Lebensmittel in Karlsruhe

Inhaltsstoffe der Trüffel

Nährstoffe in 100 Gramm

50 kcal / 209 kJ

Eiweiss 6 g

Fett 0,6 g

Kohlenhydrate 7,4 g

Ballaststoffe 16,5 g

Mineralstoffe 1,9 g



Mikronährstoffe

13 Vitamine

7 Mineralstoffe

6 Spurenelemente

20 Aminosäuren

Quelle: Bundesforschungsanstalt für Ernährung
und Lebensmittel in Karlsruhe

Geruch und Geschmack der Trüffel

Geruchs-Stoffe

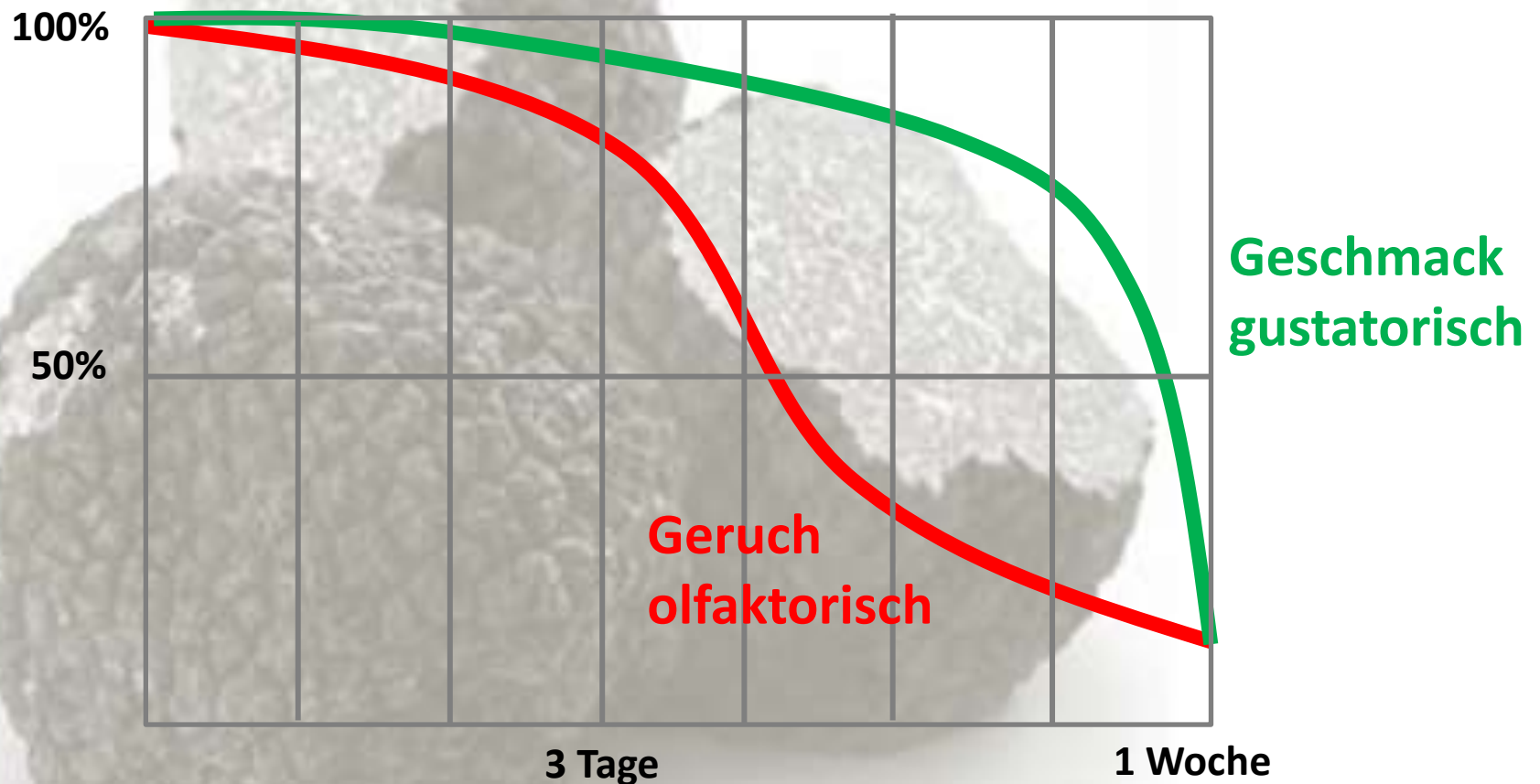
- Methylthiomethan
- Dimethylsulfid



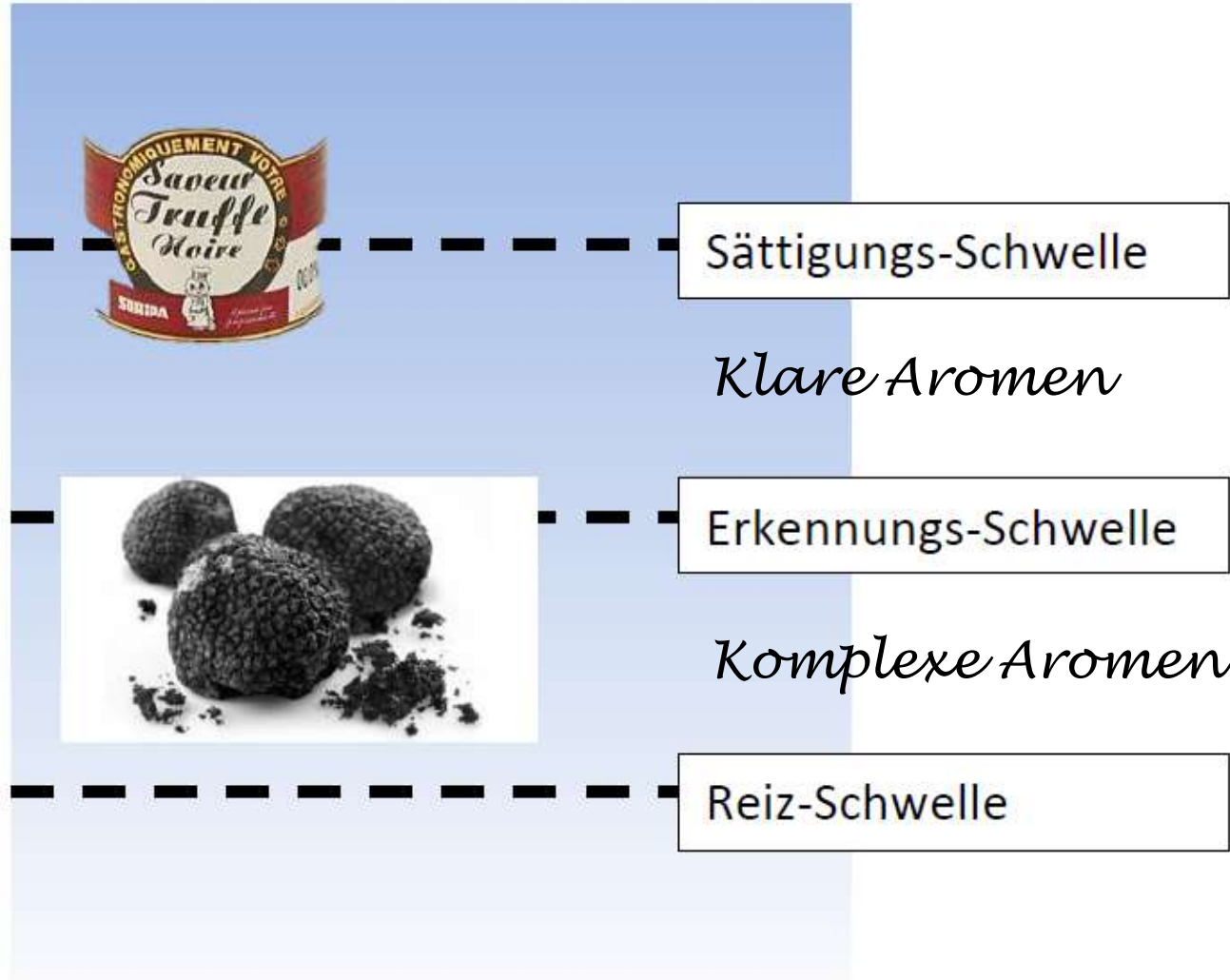
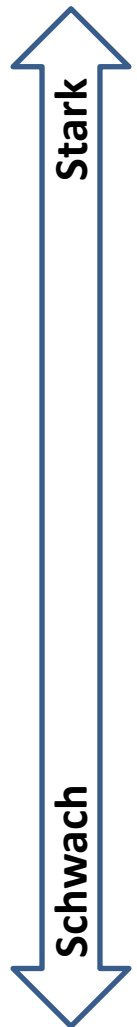
Veränderung bei Lagerung

- Verhältnis der Geruchsstoffe verändert sich je nach Temperatur
 - Evaporation (verdunsten)
 - Oxidation (verbrennen)
- ➔ *Bei Lagerung Geruchsverlust und Aceton-Noten*

Haltbarkeit frischer Trüffeln



Geschmacksempfinden



Stufen des
Geschmacks und
Geruchsempfinden
nach Prof. B.
Tauscher, Deutsche
Gesellschaft für
Geschmacks-
forschung

[Trüffelmarkt](#) [Ihre Produzenten](#) [Über Trüffeln](#) [Kontakt](#)



Frische Trüffel vom Hof

Bestellungen ab 1. September möglich!

Informieren Sie mich!



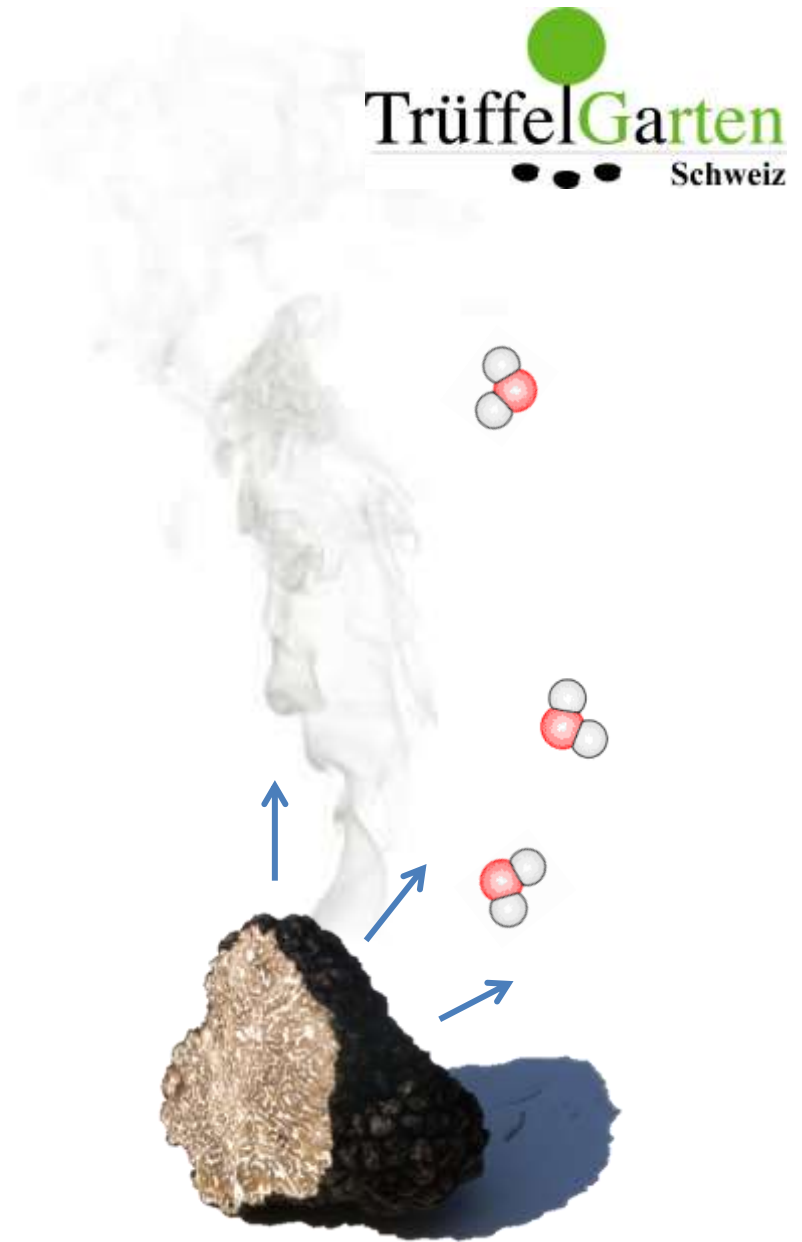
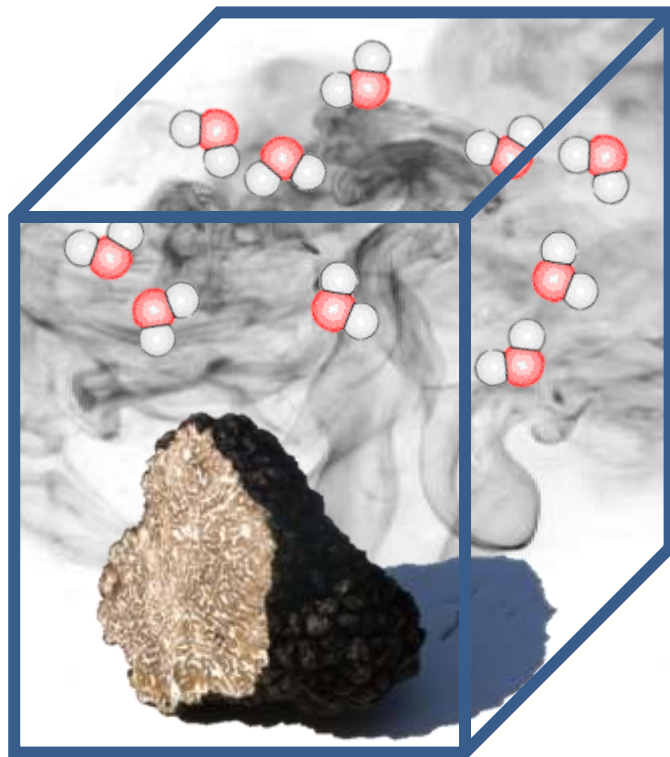
Garantiert frische Trüffel – garantiert aus der Schweiz.

Wir **Schweizer Trüffelproduzenten** und **ausgewählte Wildtrüffelsammler** liefern frisch geerntete Trüffeln von unseren Plantagen und Wäldern. Wir bieten ausschliesslich Trüffeln, die Saison haben. Unser Saisonkalender zeigt Ihnen die Verfügbarkeit übers Jahr.

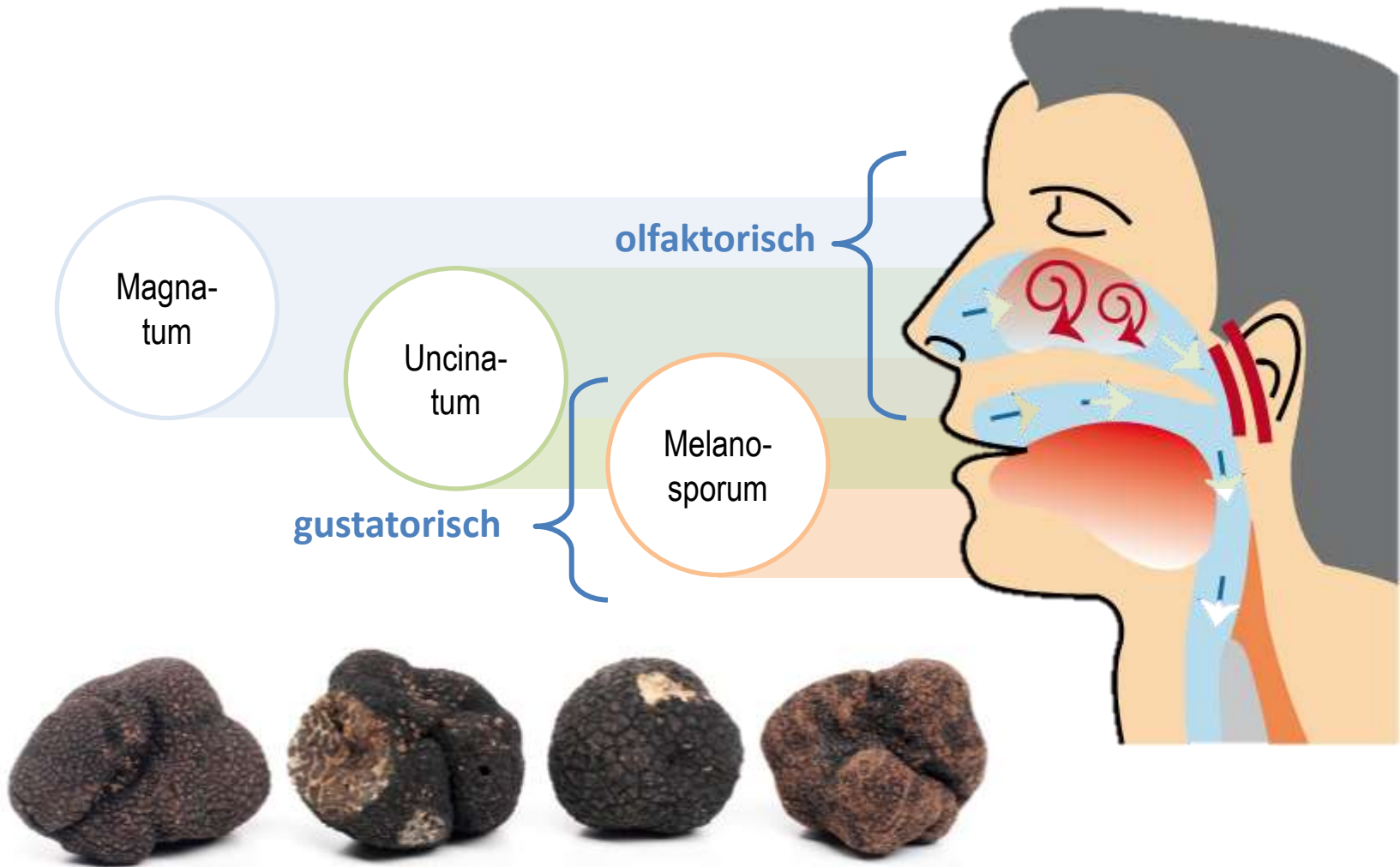


Est. 1881

stark flüchtige Aromen



Sensorik bei Trüffelarten



Wie erkenne ich frische Ware?



frisch = max. 5 Tage seit dem Fund

- nicht gewaschen (Peride ist bräunlich)
- trocken gebürstet, Erde ist weg
- gekühlt gelagert bei 1-4 °C
- angenehmer Geruch

nicht frische Ware:

- gewaschen (Peride schwarz)
- gefroren (gummig weich nach auftauen, Maserung fehlt)
- Phenol- oder Azeton-Noten im Geruch

Trüffeln reinigen

Nach dem Fund:

- Grobreinigung mit Stahlbürste
- Trocken bürsten mit Nagelbürste
- Magnatum: Peride mit Messer abschaben



Vor der Verwendung:

- Schwarze Trüffeln: mit Nagelbürste unter fließendem kaltem Wasser
- Magnatum: keine weitere Reinigung, allenfalls schmutzige Stellen Peride wegschälen



Trüffeln aufbewahren

- Verlust von 10% pro Tag durch Verdunsten
- Kühltemperatur 1-4°C
- Geschlossener Behälter
- Küchenpapier täglich wechseln
- Nicht waschen bis kurz vor Verwendung
- Tägliche Geruchskontrolle



Trüffeln schockfrosten

- Bis Pflaumengrösse ganz
- Ab Hühnereigrösse halbieren
- Hobeln, vakumieren
- Intensivierung des Geschmacks



Trüffeln bearbeiten



Trüffelhobel



Trüffelhobel



Trüffelraffel

Bearbeitung

Art	Hinweise	Zweck
Hobeln	Uncinatum 1,0 mm Melano 0,5 mm Magnatum 0,2 mm	Ausgarnieren Einfrieren
Raffeln	Zitronenraffel fein	Fondue Getruffelte Speisen Einfrieren
Würfeln	3 x 3 x 3 mm nur schwarze Trüffeln	Getruffelte Speisen Einfrieren
Stäbchen	2 x 2 x 10 mm nur schwarze Trüffeln	Einlage in Salat, Gemüse, Omelette Einfrieren
Stücke	nur Melanosporum	Einlegen in Cognac, Portwein

je stärker der Geschmack desto feinere Schnitte

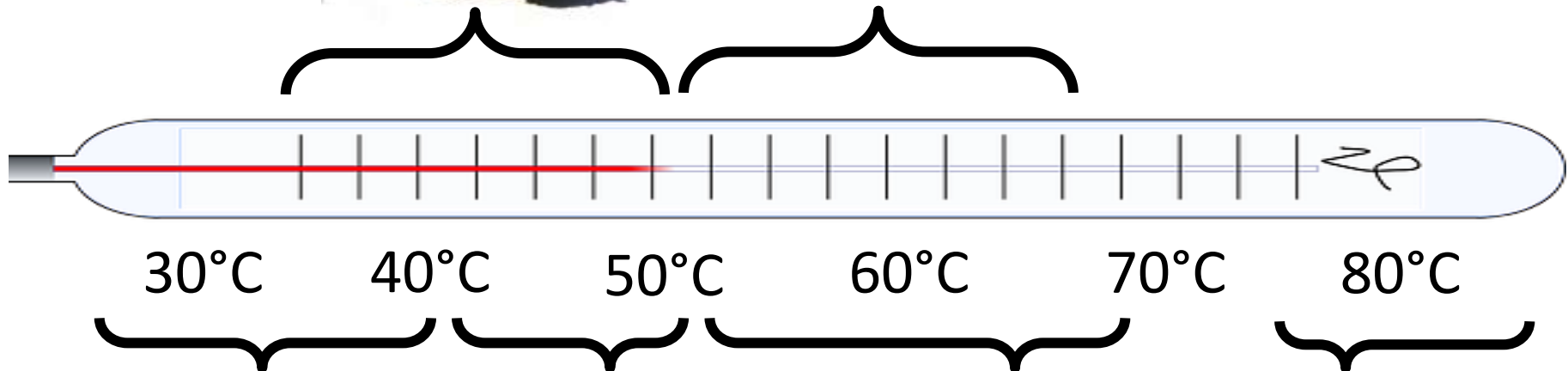


Thermolabile Trüffel

Burgunder



Périgord



Alba



Frühlings

Winter



Teer

Fetthaltige Geschmacksträger für Trüffelaromen

Aroma
konservieren

Aroma
potenzieren

Aroma
thermo-
stabilisieren



Lipophile Trüffelaromen

lipophil = fettlöslich
fetthaltigen Grundstoffe = Geschmacksträger



falsch



richtig



Trüffel-Öl ohne künstliche Aromen

Tuber Melanosporum, Tuber Macrosporum
2-3 Tage Aroma übertragen, 10 Tage haltbar



Aromaträger Butter

	Uncinatum Macrosporum	Brumale Melanosporum
Anteil Trüffel	Min 20%	Min. 10%
Zusatz	Salz Parmesan	Salz
Haltbarkeit	3 Tage	3 Tage
Thermolabil	70°C	80°C



12 Std abziehen vor Verwendung oder vor Einfrieren

Aromaträger Rahm



	Uncinatum Macrosporum	Brumale Melanosporum
Anteil Trüffel	Min 20%	Min. 10%
Zusatz	Salz	Salz
Haltbarkeit	3 Tage	3 Tage
Thermolabil	70°C	80°C

- ➔ ***Geraffelt in flüssigen Rahm um Saucen abzuschmecken***
- ➔ ***Geraffelt in Schlagrahm ziehen für Süßspeisen***
- ➔ ***Vollrahm verwenden wegen höherem Fettanteil***

12 Std abziehen vor Verwendung oder vor Einfrieren

Getrüffelte Speisen

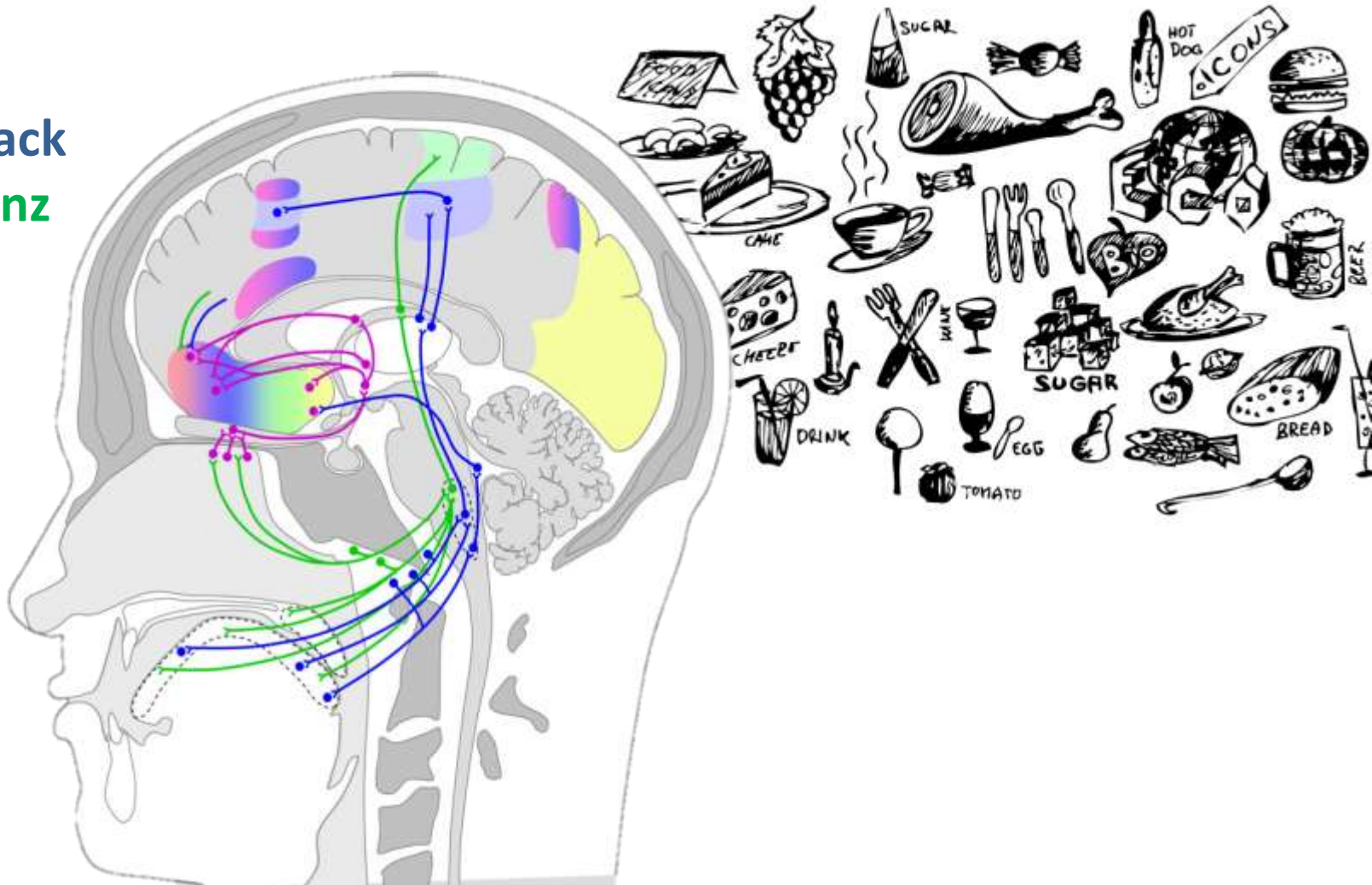
Elemente	Geeignete Sorten	Hinweise
Vanille-Parfait	Uncinatum Melanosporum	Mit dem Ei einbringen
Kartoffelstock, Kartoffelgratin	Uncinatum (nur Stock) Melanosporum Brumale	Im Stock am Schluss unterziehen, im Gratin als gedeckte Schicht einbauen
Rahmsaucen	Alle schwarzen Sorten	Am Schluss einbringen
Mousse au Chocolat	Uncinatum (weiss) Melanosporum (schwarz)	Bei schwarzer Schokolade max. 40% Kakao
Fois gras / Terrinen	Melanosporum	
Weissschimmel-Weichkäse	Alle Sorten	Horizontalschicht einlegen
Demi-glace	Mesentericum Melanosporum	Mesentericum mit Portwein
Mayonnaise	Alle Sorten	Am Schluss einbringen

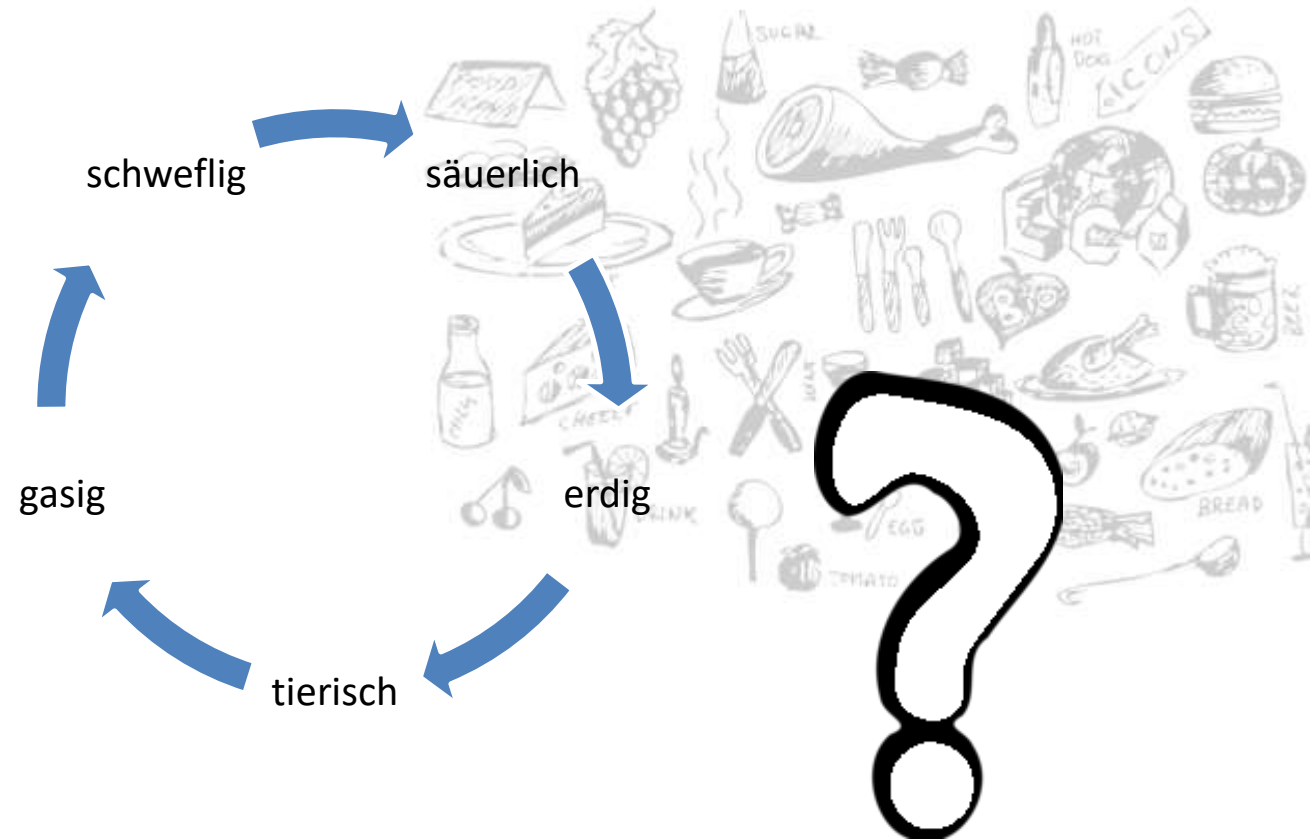
Klassische Kombinationen

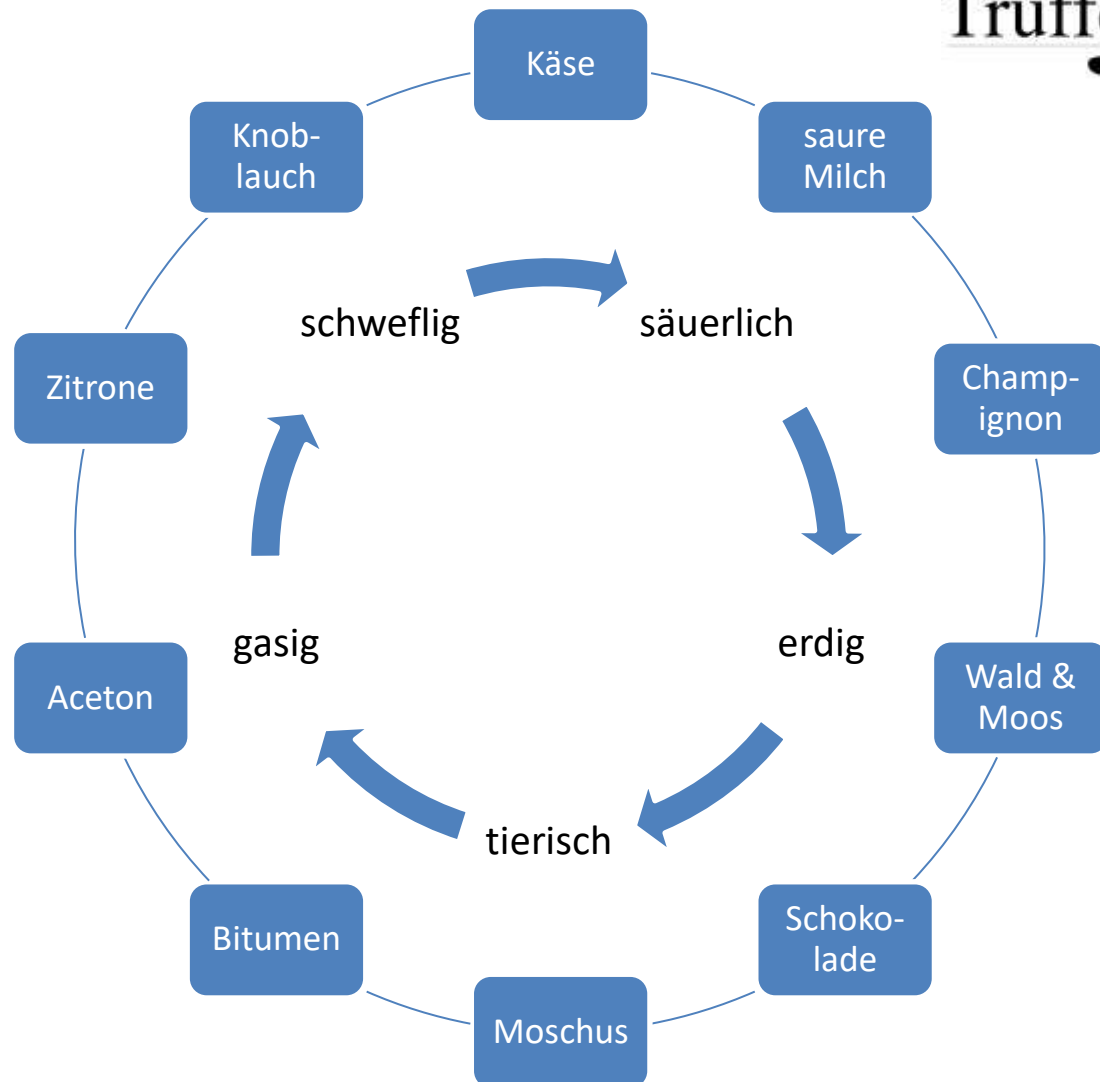
Gericht	Geeignete Sorten	Hinweise
Risotto	Alle Sorten	Am Schluss unterziehen
Pasta	Alle Sorten	Eigelb als Aromaträger
Rührei / Omelette / Spiegelei	Alle Sorten	extrem langsam braten, Eigelb als Aromaträger
Jacobsmuscheln / weisser Fisch	Schwarze Trüffeln	Butter als Aromaträger für Sauce
Pürierte Gemüsesuppen	Schwarze Trüffeln	Rahm als Aromaträger
Käse-Fondue	Schwarze Trüffeln	Spähne zum Abschmecken
Rindscarpaccio / Tartare	Alle Sorten	Geschmacksneutrales Öl benutzen
Nüsslersalat mit Rührei	Schwarze Trüffel	Siehe Rührei

Aroma ist keine Eigenart der Substanz
Aroma entsteht beim Empfänger

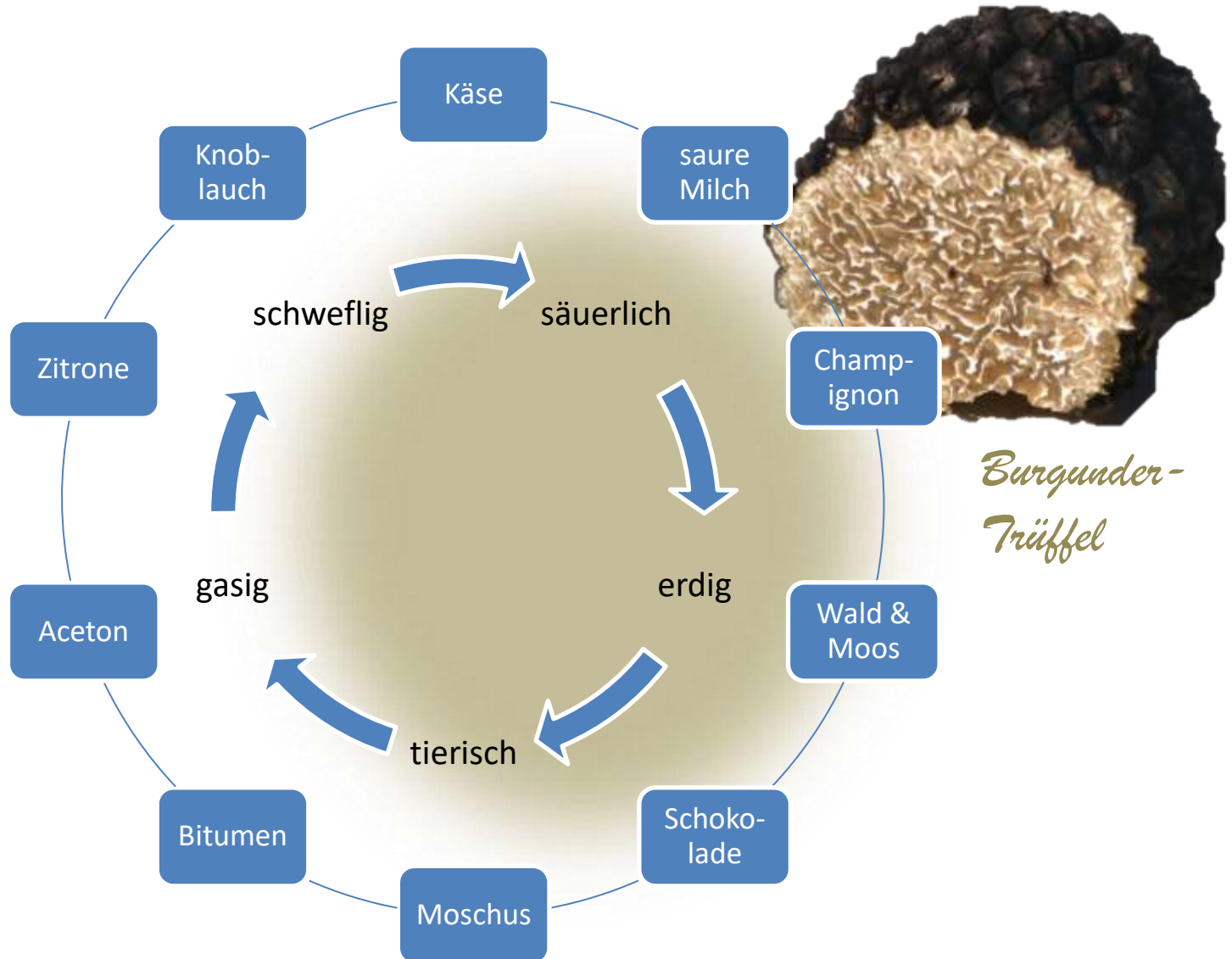
Geschmack
Konsistenz
Geruch
Sehen



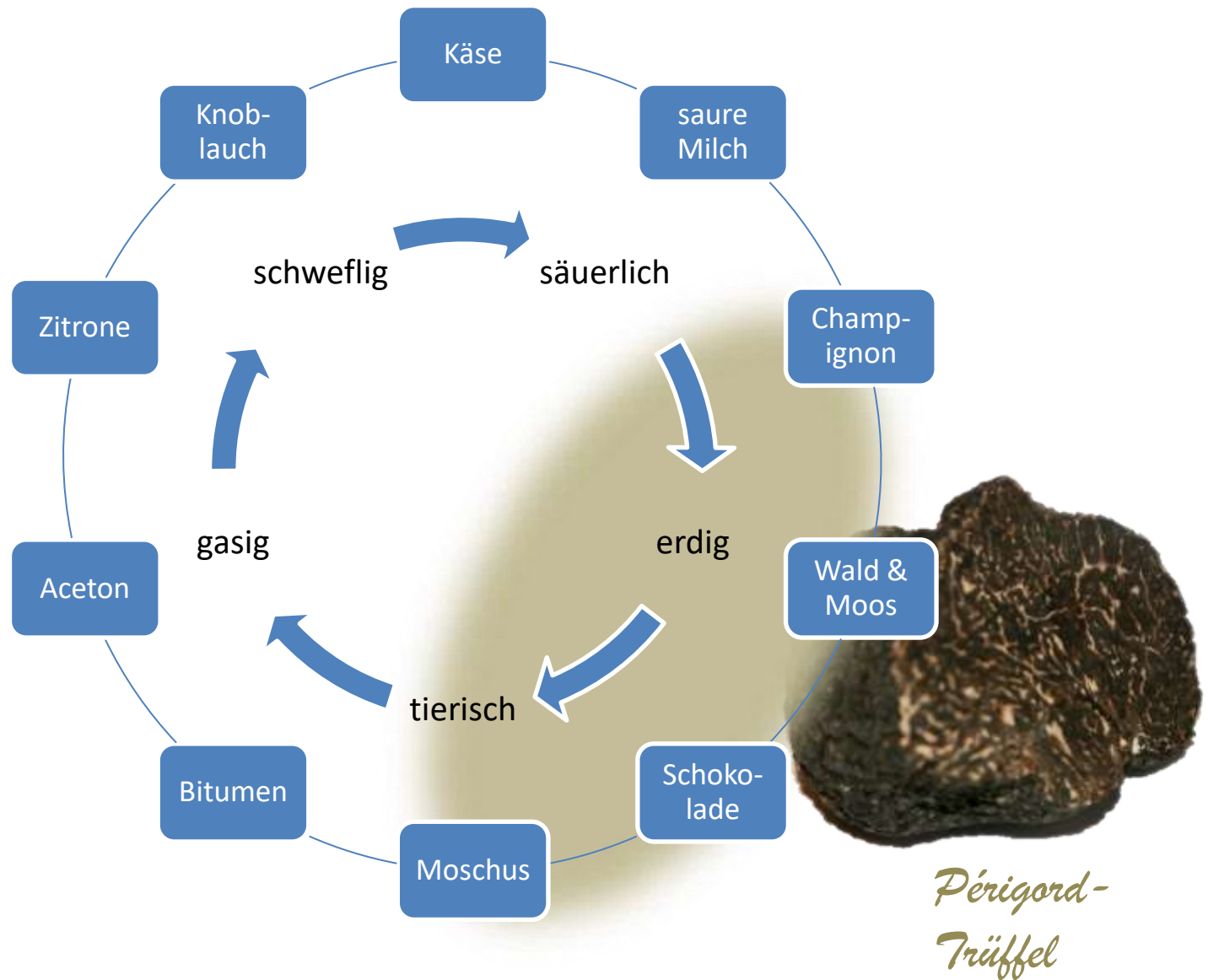




Aromen

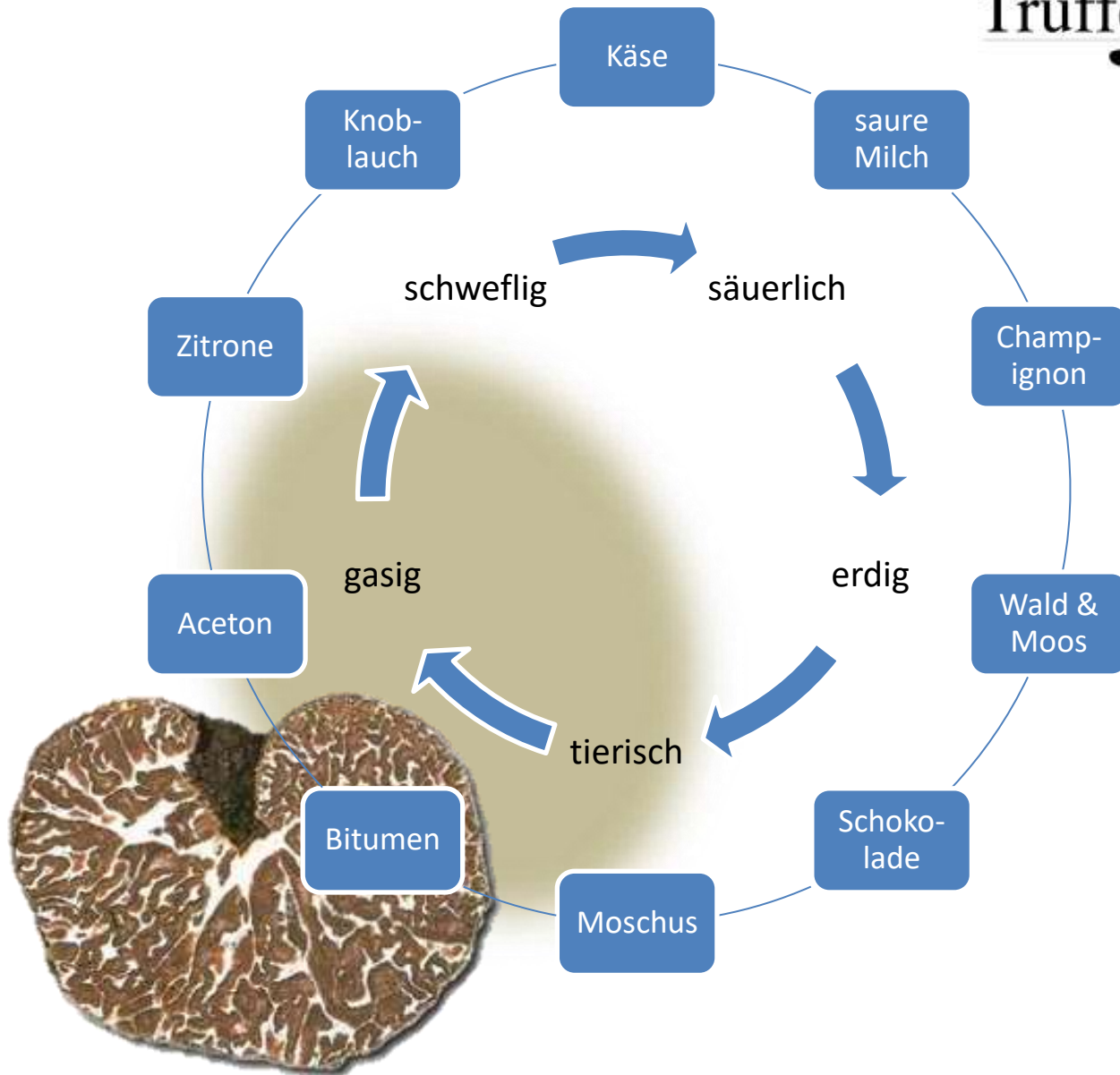


Aromen

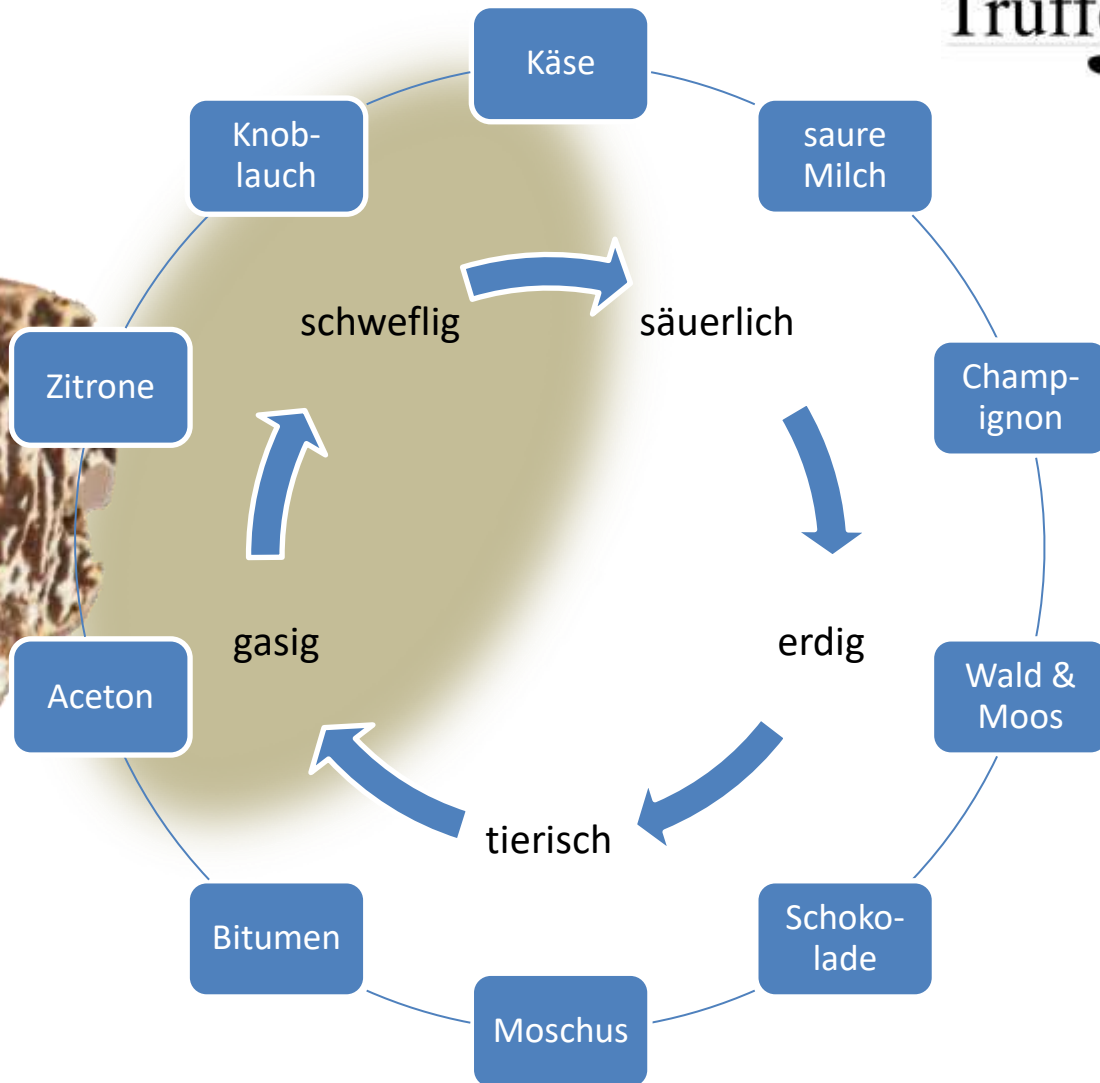




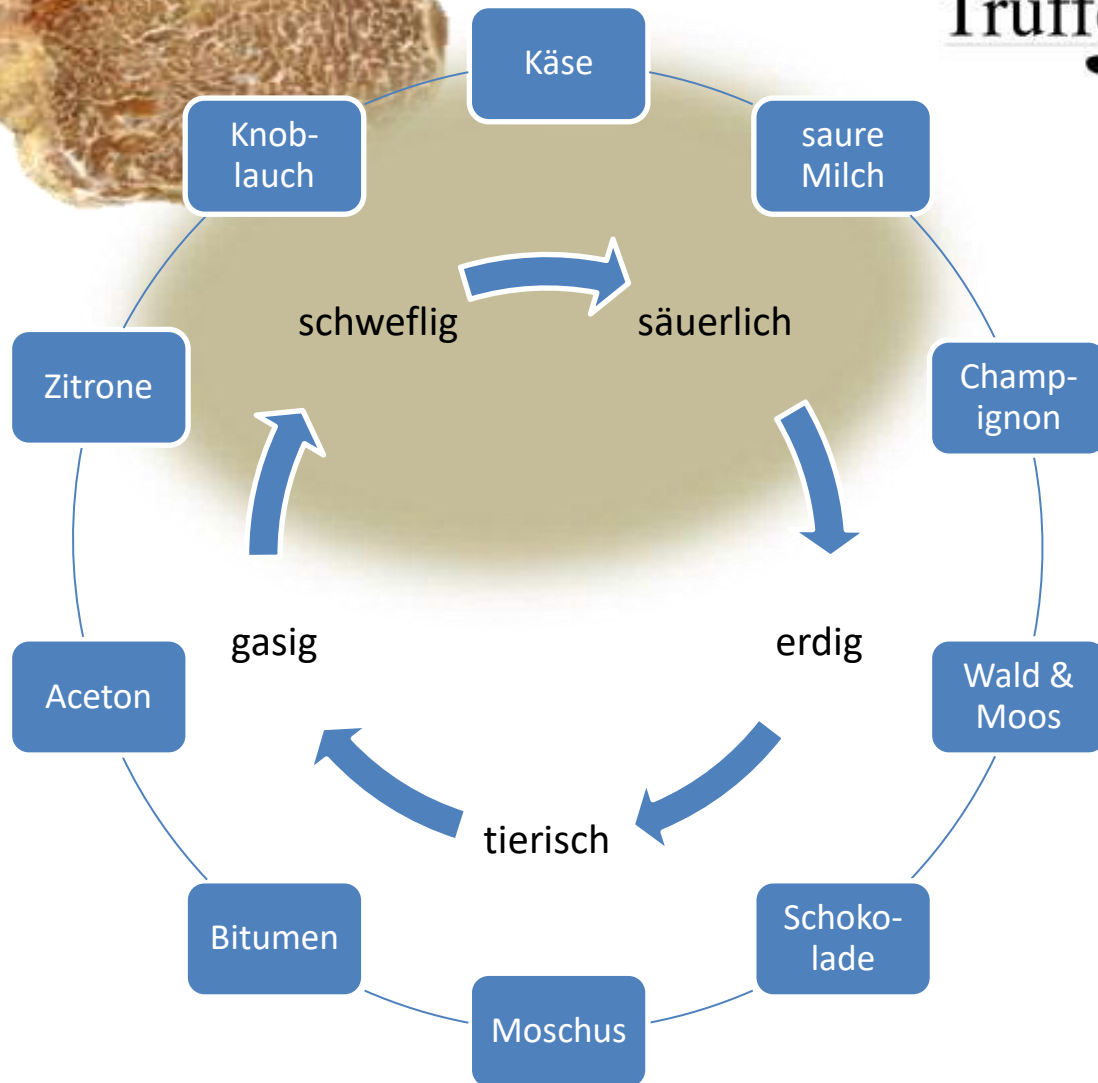
Teer-
Trüffel



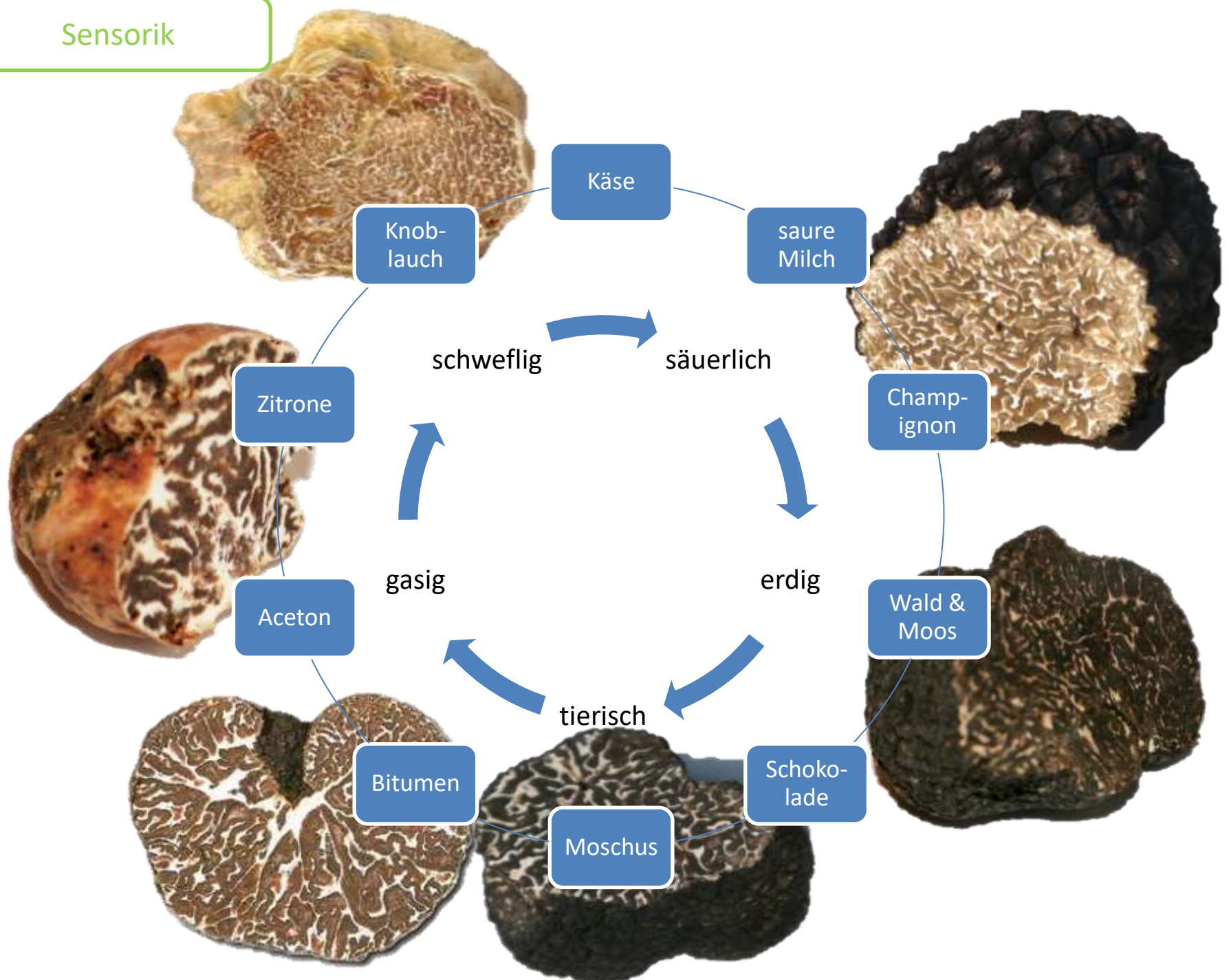
Frühlings-
Trüffel



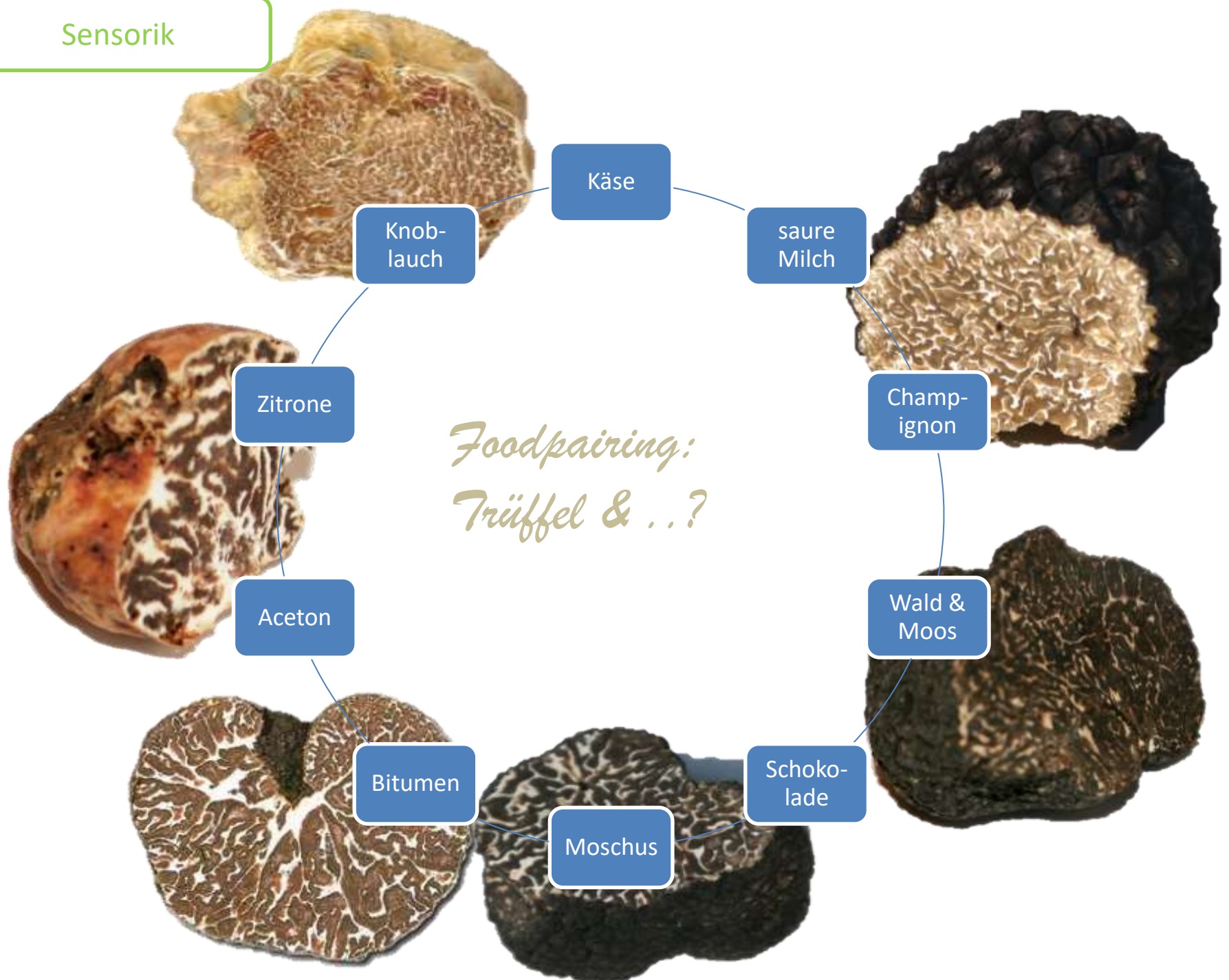
*Weisse
Trüffel*



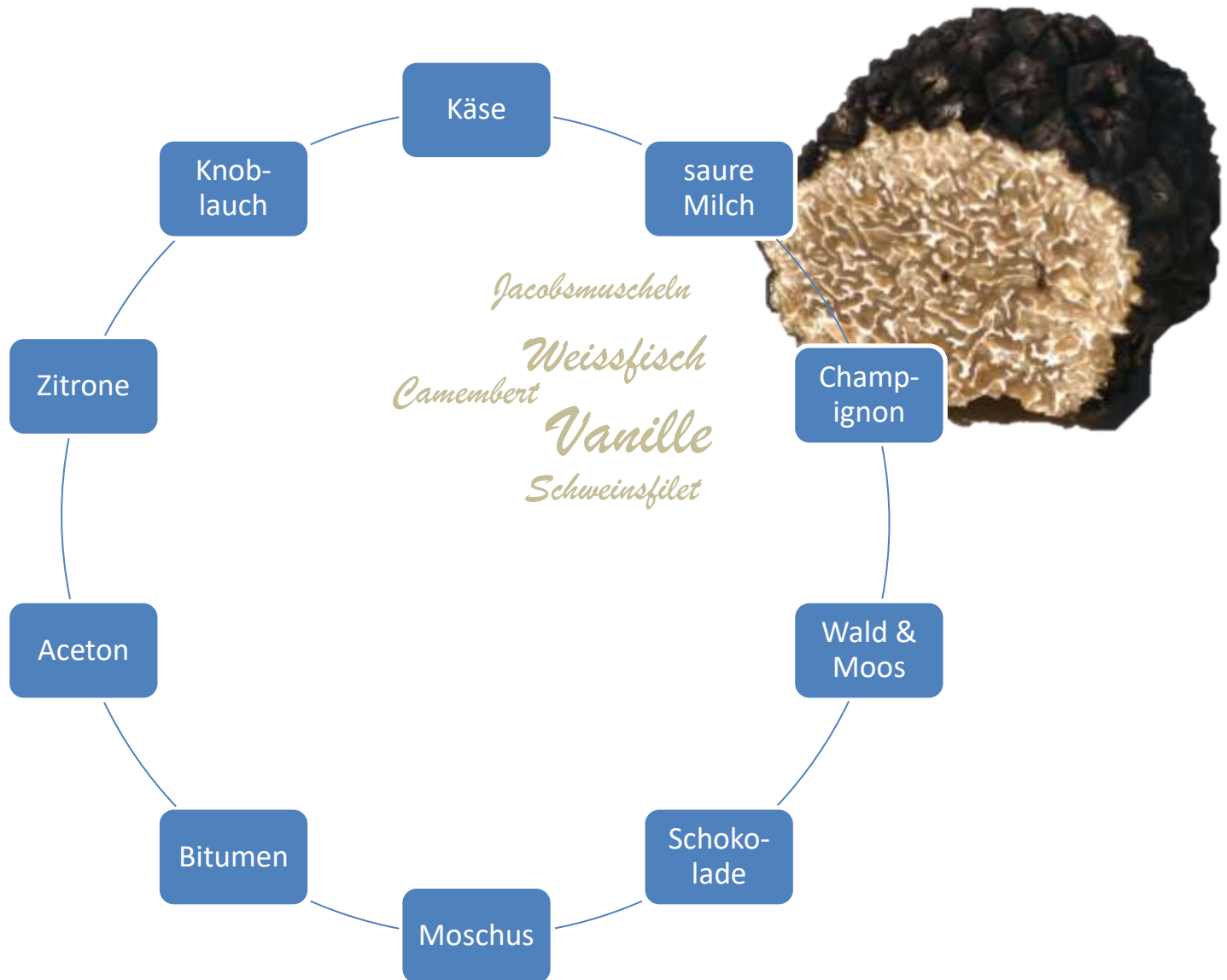
Sensorik



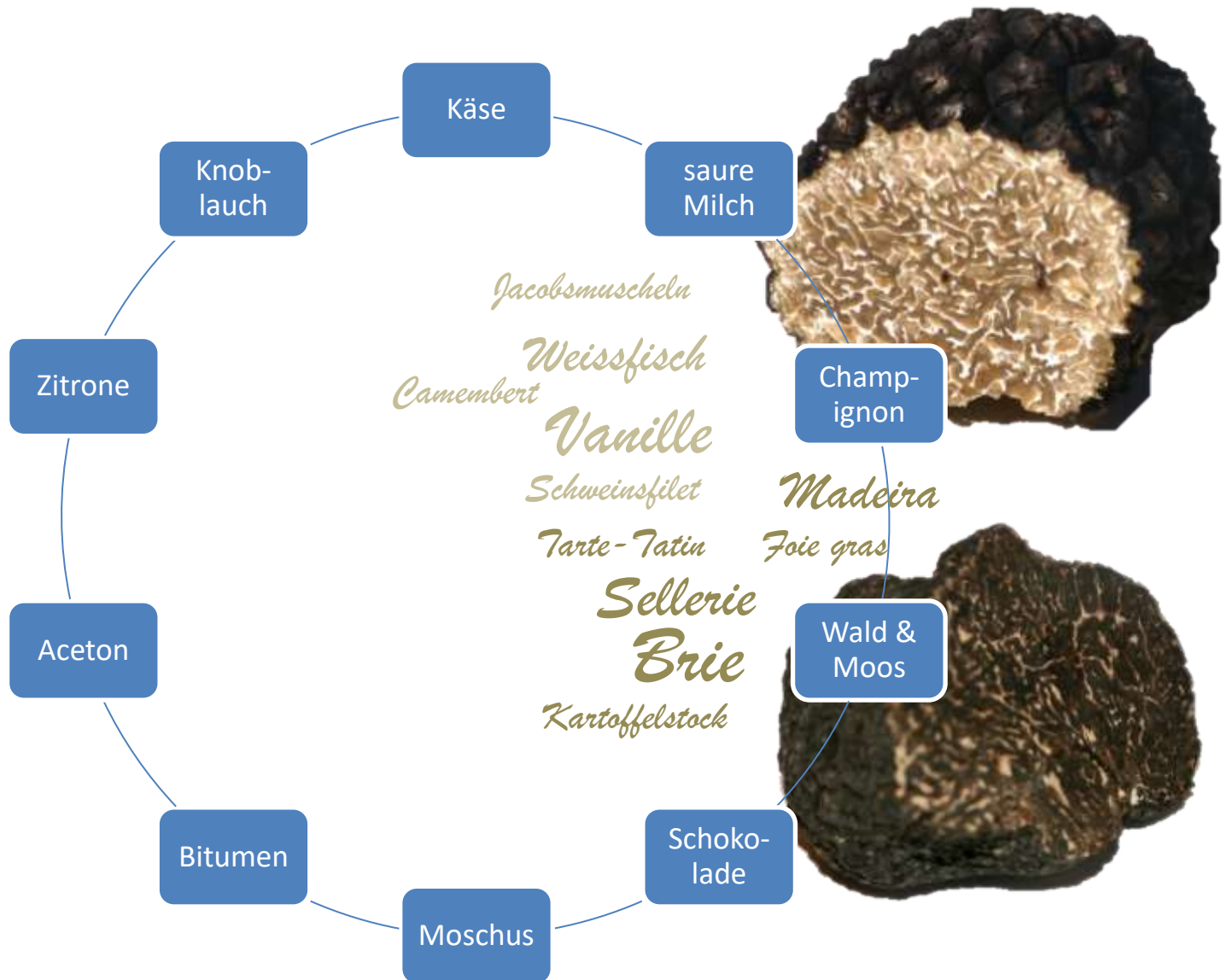
Sensorik



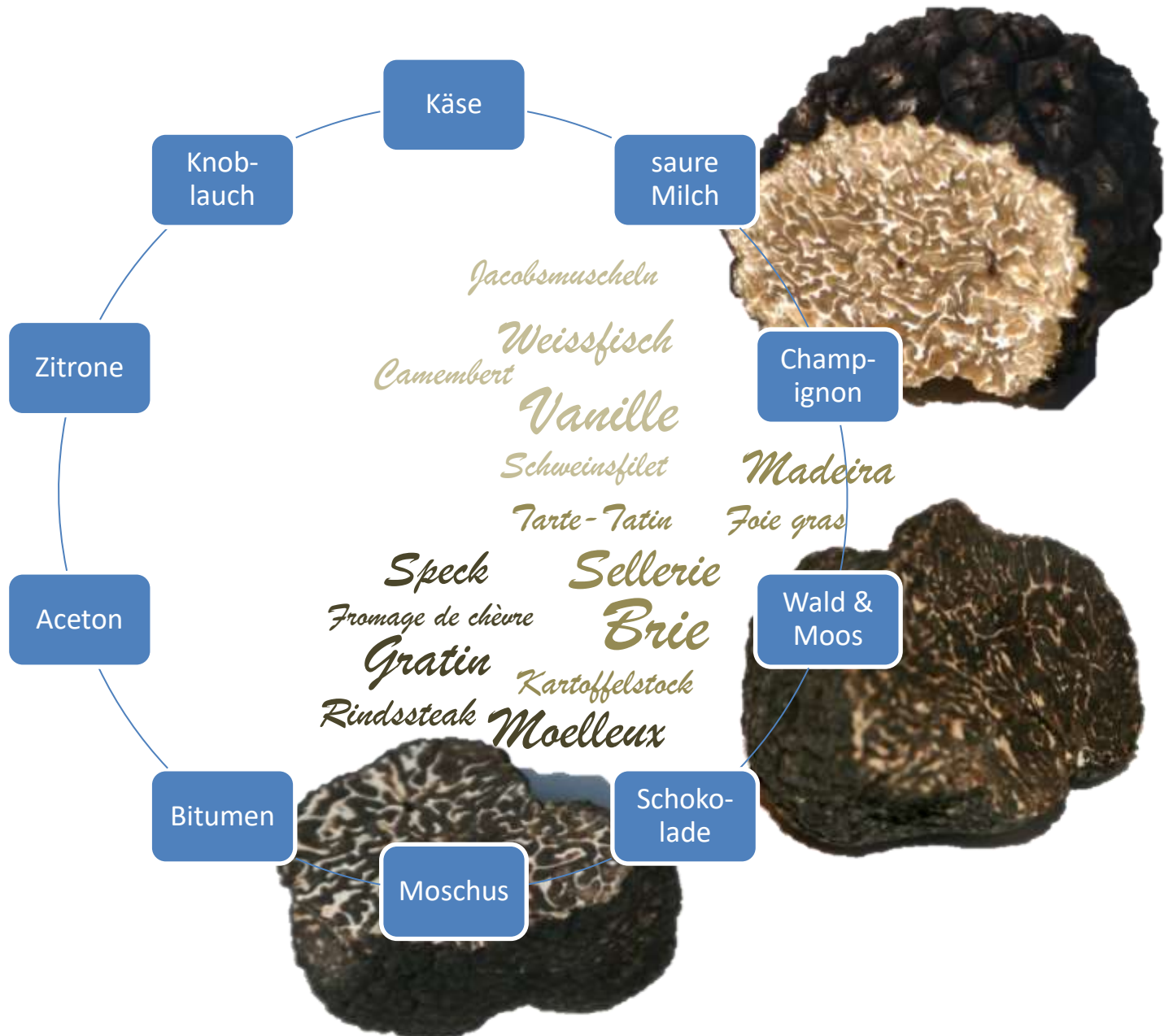
Sensorik



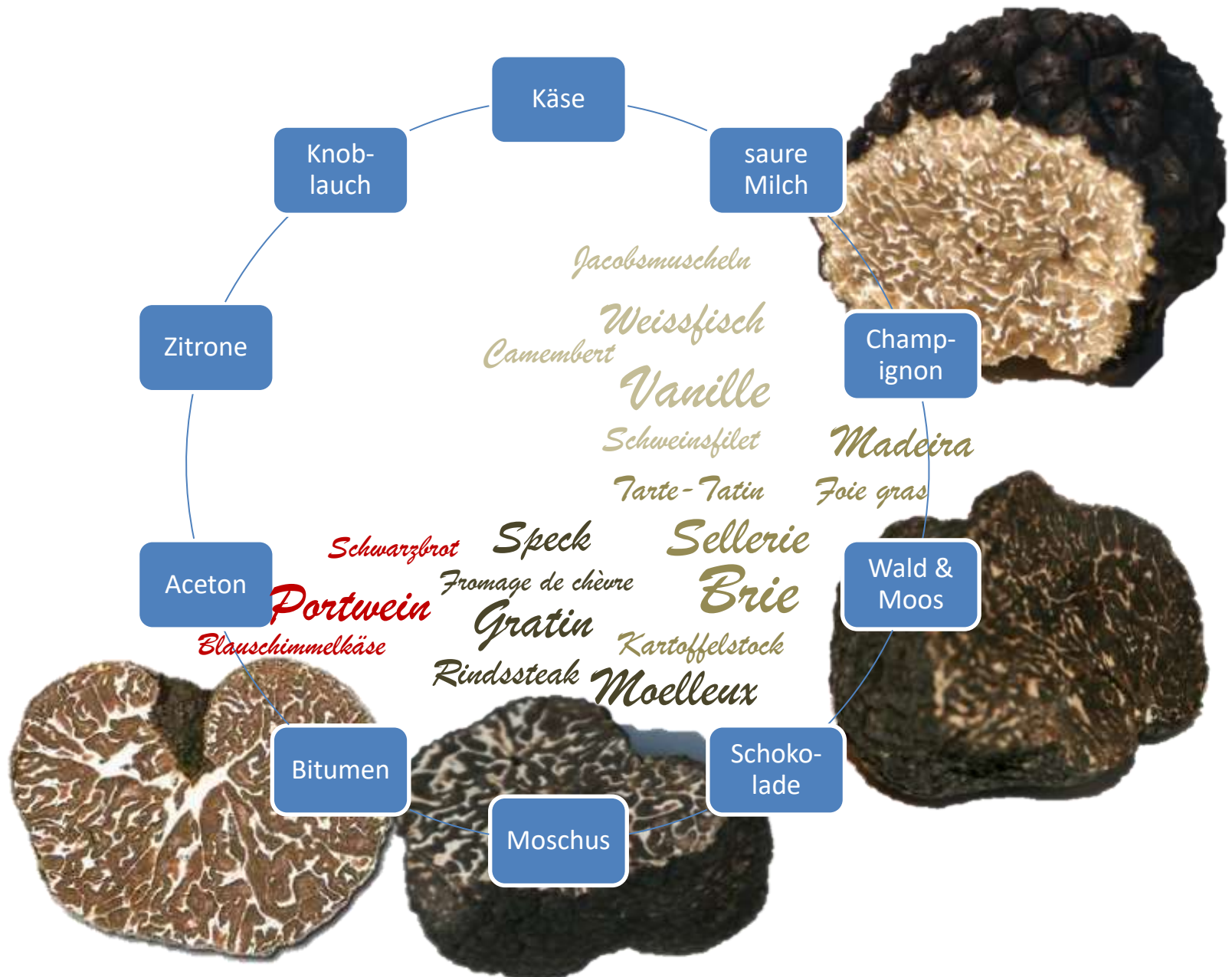
Sensorik



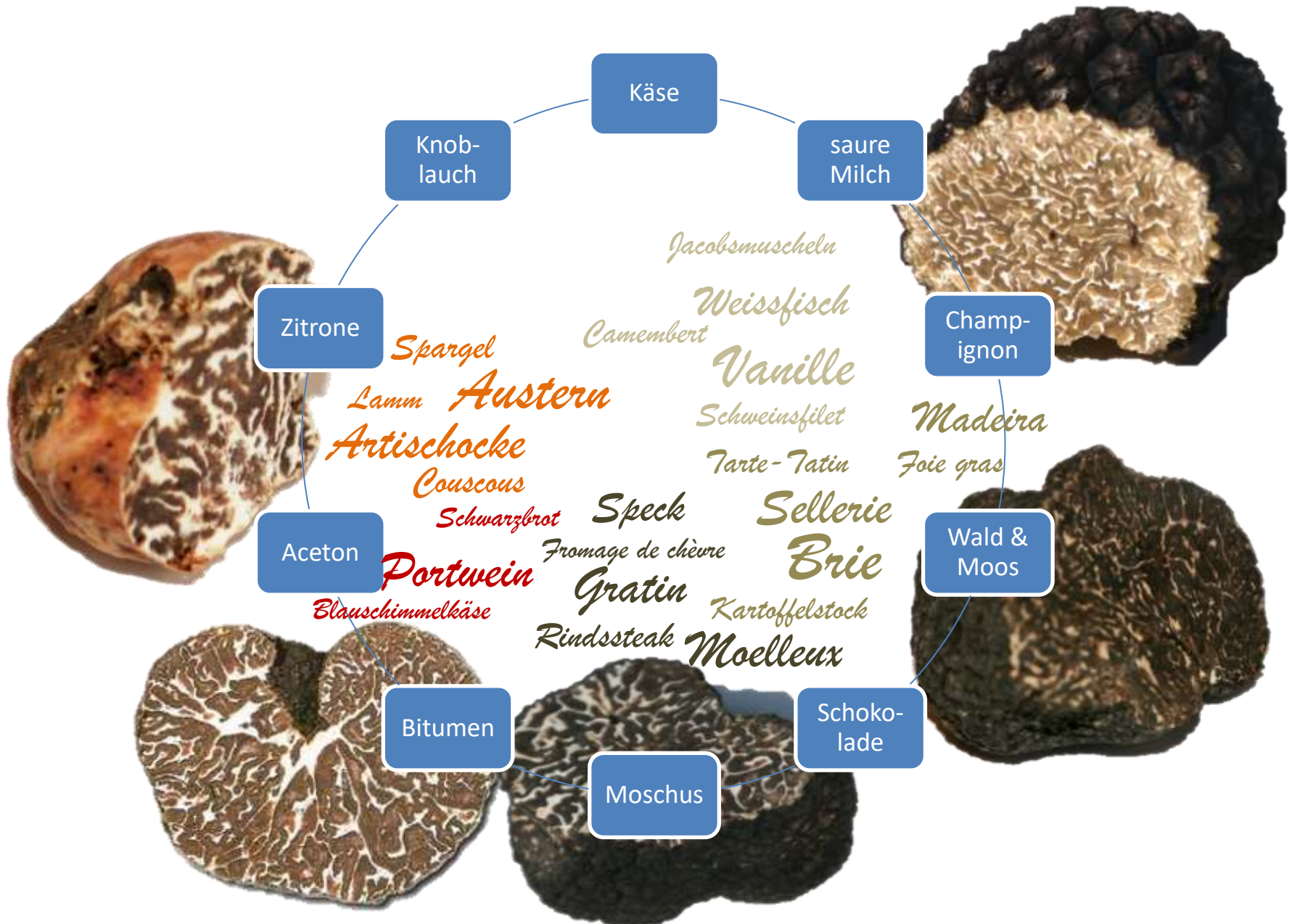
Sensorik



Sensorik



Sensorik



Sensorik





Herzlichen Dank für Ihr Interesse

Stefan Spahr



SCHWEIZER
TRÜFFELPRODUZENTEN
TRUFFICULTEURS SUISSES

14.00 Uhr
Wiesner Beeriland
Mittleri Rüti 5
4103 Bottmingen