

Ruby Rubina Bûche

Kokosnuss & Himbeere



Weisses Schokoladen Mousse

290 g	Zucker
150 g	Wasser
150 g	Ei
210 g	Eigelb
1 Stk.	Vanillestange
16.5 g	Blattgelatine
150 g	Rahm, Emmi
180 g	CARMA® Couverture White Ivoire 35%
280 g	Rahm, geschlagen

Zucker und Wasser auf 118°C erhitzen. Mit Ei, und Eigelb zur Pâte à Bombe aufschlagen. Rahm und Vanillemark separat aufwärmen und über die Couverture giessen. Eingeweichte Gelatine dazufügen und homogenisieren. Zur Pâte à Bombe geben und geschlagenen Rahm unterheben.

Kokosnuss Dacquoise

140 g	Kokosnuss, gemahlen
50 g	Mehl
160 g	Zucker
8 g	Eiweisspulver
220 g	Eiweiss
80 g	Zucker

Eiweiss, Eiweisspulver und Zucker zu Schnee schlagen. Gemahlene Kokosnuss, Mehl und Zucker dazu sieben und unter die Meringue heben. Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech von 60 x 40cm dünn aufstreichen und bei 190°C backen bis die Dacquoise die gewünschte Textur hat, dann in die entsprechende Form schneiden.

Himbeer Mousse

190 g	Eiweiss
90 g	Zucker
15 g	Blattgelatine (7.5 Stk.)
190 g	CARMA® Couverture White Ivoire 35%
620 g	Himbeerpüree, Boiron
620 g	Rahm, aufgeschlagen, Emmi

Eiweiss, Zucker und eingeweichte Gelatine auf 40°C erwärmen und aufschlagen. Die flüssige Couverture begeben und schnell vermischen. Kaltes Püree dazugeben und anschliessend den Rahm unterheben.

Ruby Rubina Glasur

100 g	Milch, Emmi
330 g	Glukosesirup
22 g	Blattgelatine (11 Stk.)
660 g	CARMA [®] Couverture Ruby Rubina 40%
660 g	CARMA [®] Brillant Gel
35 g	Randensaft

Milch und Glukose aufkochen und bei 70°C über die Couverture giessen. Eingeweichte Gelatine, Brillant Gel sowie den Randensaft zugeben und ohne Luftblasen homogenisieren. Bei 30-32°C weiter verarbeiten.

Aufbau

Weisse Schokoladen Mousse in die kleinen Bûche Form von Silikomart einfüllen. (Art. Nr TOR 220x60). Einfrieren. Die Mousse mit der Kokosnuss Dacquoise (14 x 21cm) einwickeln. Die Himbeer Mousse in die Silikomart Form (Art. Nr TOR250x90) inklusive Einlage (Art. Nr TEX14) ohne Luft dressieren und die Dacquoise-Schokomousse eindrücken. Mit einem Dacquoiseboden (7 x 25cm) zudecken und einfrieren. Tiefgekühlt mit der Glasur überziehen und nach Wunsch ausgarnieren.

Art. Nr. CARMA[®] Produkte

13081	CARMA [®] Couverture Ruby Rubina 40%
60298	CARMA [®] Brillant Gel
12091	CARMA [®] Couverture White Ivoire 35%