

## Ruby Rubina Praline Rosé Champagner



### Ganache

- 70 g Rahm 35%, Emmi
- 50 g Glukose
- 110 g Moët & Chandon Rosé Impérial Champagner
- 25 g Butter, Emmi
- 300 g CARMA<sup>®</sup> Couverture Ruby Rubina 40%
- 8 g Trinkfeinspirit 96%, Lateltin

Rahm mit Glukose, Champagner und Butter aufkochen. Auf 70°C abkühlen lassen. Über die Ruby Rubina Couverture giessen, anschmelzen lassen. Trinkfeinspirit zufügen und mit dem Stabmixer homogenisieren.

## Aufbau

CARMA® Kakaobutter mit wenig Power Flower weiss einfärben und vorkristallisieren. Mit dem Pinsel kleine weisse Kleckse in die Form tropfen und auskühlen lassen. Dann Form dünn mit vorkristallisierter Ruby Rubina 40% Couverture ausgiessen. Mit Ganache befüllen und mind. 8 Std. kristallisieren lassen. Mit Ruby Rubina Couverture verschliessen.

Auskristallisieren und anschliessend ausformen.

Rezept für ca. 150 Pralinen

Art. Nr.	CARMA® Produkte
13081	CARMA® Couverture Ruby Rubina 40%
60298	CARMA® Kakaobutter 100%
62247	Mona Lisa Power Flower, weiss