

Ruby Rubina Goji Beeren Dragées



500 g Goji Beeren
1000 g CARMA[®] Couverture Ruby Rubina 40%

Gojibeeren in den Dragierkessel geben. Kaltluft auf 8°C und Geschwindigkeit auf 50 Umdrehungen einstellen. Couverture auf 42°C erwärmen und nach und nach auf die Beeren auftragen. Kaltluft nun auf 3°C einstellen und Geschwindigkeit bei 50 Umdrehungen belassen. Mit dem Heissluftföhn Couverture vom Kesselrand lösen. Dabei darauf achten, dass die Beeren nicht zu sehr erwärmt werden. Dragierte Gojibeeren in der Dragiermaschine bei 50 Umdrehungen kontinuierlich rotieren lassen, bis sie weich und formbar sind. Für einen schönen, natürlichen Glanz die Einstellungen nochmals anpassen auf Kaltluft 18°C und 30 Umdrehungen. Beeren ca. 60 Minuten bei dieser Einstellung polieren.

Art. Nr. CARMA[®] Produkte
13081 CARMA[®] Couverture Ruby Rubina 40%