

Ruby Rubina Glace Erdbeere & Basilikum



Erdbeer Basilikum Glace

200 g	Milch, Emmi
100 g	Rahm, Emmi
75 g	Zucker
20 g	Glukose
20 g	Basilikum, frisch
250 g	Erdbeerpüree, Boiron
0.5 Stk.	Zitrone, Saft davon

Milch, Rahm, Zucker und Glukose aufkochen. Basilikum zufügen und ca. 30 Min. ziehen lassen. Absieben und Erdbeerpüree und Zitronensaft begeben. Tiefkühlen in einem Pacojetbecher. Die Glacemasse pacossieren und in 100% Chef Easymould 8 cm rechteckige Formen dressieren, einen Holzstengel eindrücken und einfrieren.

Schokoladen Glasur zum Dippen

400 g	CARMA® Couverture Ruby Rubina 40%
35 g	CARMA® Kakaobutter 100%
10 g	Butterreinfett

Alle Zutaten zusammen auf 48°C schmelzen. Aufmixen und Glace darin eintauchen. Danach am besten schockfrostern und später bei -13 / -14°C geniessen.

Rezept für ca. 20 Glace Stengel

Art. Nr. CARMA® Produkte

13081	CARMA® Couverture Ruby Rubina 40%
60298	CARMA® Kakaobutter 100%