

Ruby Rubina Glace Pink Grapefruit & Andaliman Pfeffer



Pink Grapefruit & Andaliman Pfeffer Glace

450 g	Pink Grapefruit Püree, Boiron
8 g	Andaliman Pfeffer
20 g	Glukose Pulver
80 g	Zucker
120 g	Eigelb
10 g	Eurostella Mix Frutta „Base 50 All Natural SDL“ Stabilisator
150 g	Vollrahm 35% Emmi

Püree, Pfeffer auf 90°C erwärmen, und 30 Min. ziehen lassen. Abseihen. Zucker und Eigelb sowie Stabilisator zur Rose abziehen (82°C). Danach, mit dem Rahm sofort abkühlen, abpassieren und in 2 Pacojetbecher oder in der Glacemaschine einfrieren. Die Glacemasse pacossieren bzw. Direkt aus der Eismaschine kommt in 100% Chef Easymould 8 cm runde Formen dressieren. Einen Stick 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 schockfrosten 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%