

# Ruby Rubina Peak Praline

## Rosa Grapefruit & Szechuan Pfeffer



### Ganache

230 g	Rosa Grapefruitpüree, Boiron
20 g	Glukose
30 g	Invertzucker
1 Stk.	Vanilleschote
7 g	Szechuan Pfeffer
35 g	Butter, Emmi
340 g	CARMA <sup>®</sup> Couverture White Nuit Blanche 37%

Püree mit Glukose, Invertzucker, Vanillemark, Pfeffer und Butter aufkochen. Masse auf 70°C abkühlen lassen. Über Couverture giessen, anschmelzen und mit dem Stabmixer homogenisieren.

## Aufbau

Peaks Pralinenform säubern und dünn mit vorkristallisierter CARMA® Ruby Rubina 40% Couverture ausgiessen. Ganache in die Form dressieren und mind. 8 Stunden auskristallisieren lassen.

Kakaobutter mit je einer kleinen Menge Power Flower gelb bzw. weiss einfärben. Transferfolien (7 Stk.) dünn mit gelber und weisser Kakaobutter bestreichen. Pralinenformen mit wenig kristallisierter Ruby Rubina Couverture bedecken und vorbereitete Transferfolie auflegen und die Pralinenform damit verschliessen.

Auskühlen lassen und ausformen.

Rezept für ca. 140 Pralinen (ca. 7 Formen)

<b>Art. Nr.</b>	<b>CARMA® Produkte</b>
12112	CARMA® Couverture White Nuit Blanche 37%
13081	CARMA® Couverture Ruby Rubina 40%
60298	CARMA® Kakaobutter 100%
62247	Mona Lisa Power Flower, weiss
62243	Mona Lisa Power Flower, gelb