

Ruby Rubina & Matcha Peaks Tafel



Matcha Gianduja

- 300 g CARMA[®] Praliné 1:1 NH, hell
- 10 g Matcha Grüntee, Sosa
- 75 g CARMA[®] Couverture White Ivoire 35%

Praliné mit Grüntee pulver mischen. Geschmolzene Couverture (40°C) zugeben. Mit dem Stabmixer homogenisieren und in die vorbereiteten Tafeln dressieren (20 g pro Tafel).

Aufbau

Carma Peaks Form mit Matcha Grüntee pulver leicht bestäuben, dann dünn mit vorkristallisierter Ruby Rubina Couverture ausgießen. Mit Gianduja bei 26°C befüllen und mind. 8 Std. kristallisieren lassen. Mit Ruby Rubina Couverture verschliessen.

Auskristallisieren lassen und anschliessend ausformen.

Rezept für ca. 30 Peakstafeln

Art. Nr. CARMA[®] Produkte

- 13081 CARMA[®] Couverture Ruby Rubina 40%
- 35611 CARMA[®] Praliné 1:1 NH, hell
- 12091 CARMA[®] Couverture White Ivoire 35%