

# Passionsfrucht & Vanille Ganache

## Peaks Praline & Peaks Tafel



### Ganache

- 230 g Passionsfruchtpüree, Boiron
- 20 g Glukose
- 2 Stk. Vanilleschote
- 35 g Butter, Emmi
- 340 g CARMA® Couverture White Nuit Blanche 37%

Passionsfruchtpüree mit Glukose, Vanillemark und Butter aufkochen. Auf 70°C abkühlen lassen. Über die Couverture giessen und anschmelzen lassen. Mit dem Stabmixer homogenisieren.

## Aufbau

Gewünschte Form dünn mit vorkristallisierter Ruby Rubina 40% Couverture ausgegossen. Mit Ganache befüllen und mind. 8 Std. kristallisieren lassen. Mit Ruby Rubina Couverture verschliessen.

Auskristallisieren und anschliessend ausformen. Nach Wunsch mit gelb gefärbter Kakaobutter beklecksen.

Rezept für ca. 150 Pralinen bzw. 30 Peakstafeln

## Art. Nr. CARMA® Produkte

- |       |  |
|-------|--|
| 13081 | CARMA® Couverture Ruby Rubina 40%        |
| 12111 | CARMA® Couverture White Nuit Blanche 37% |