

# Ruby Rubina Velvet Peaks Tafel



## Ruby Ganache

175 g	Rahm 35%, Emmi
20 g	Randensaft
20 g	Glukose
60 g	Butter
350 g	CARMA® Couverture Ruby Rubina 40%

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

## Peaks Tafel

1500 g	CARMA® Couverture Ruby Rubina 40%
--------	-----------------------------------

Peakstafeln mit vorkristallisierter Ruby Rubina Couverture dünn auf der Rüttelmaschine ausgiessen. Gut klopfen, um möglichst viele Luftblasen zu eliminieren. Mit der Ganache füllen, mind. 8 Std. auskristallisieren lassen, mit Ruby Rubina verschliessen und aus der Form lösen. Tafeln ca. 3 Min. in den Tiefkühler stellen und sofort mit einer Mischung aus Kakaobutter und Ruby Rubina (1:1) besprühen, so dass der Samteffekt erreicht wird. Anschliessend für 10 Min. im Kühlschrank lagern und dann nochmals 12 Std. bei Raumtemperatur aufbewahren. Dann erst verpacken.

## Rezept für ca. 30 Tafeln

### Art. Nr. CARMA® Produkte

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