

# Ruby Rubina

## Peaks Tafel & Yuzu



### Yuzu Ganache

220 g	Yuzupüree, Boiron
20 g	Glukose
30 g	Invertzucker
1 Stk.	Vanilleschote
40 g	Butter, Emmi
380 g	CARMA® Couverture White Nuit Blanche 37%

Yuzupüree mit Glukose, Invertzucker, Vanillemark und Butter aufkochen. Die Masse auf ca. 80°C abkühlen lassen und über die Couverture giessen. Leicht anschmelzen lassen und mit dem Stabmixer homogenisieren. Peakstafeln mit vorkristallisierter Ruby Rubina Couverture dünn auf der Rüttelmaschine ausgiessen. Gut klopfen, um möglichst viele Luftblasen zu eliminieren. Mit Yuzu Ganache füllen, mind. 8 Std. auskristallisieren lassen, mit Ruby Rubina verschliessen und aus der Form lösen.

### Rezept für ca. 30 Tafeln

<b>Art. Nr.</b>	<b>CARMA® Produkte</b>
13081	CARMA® Couverture Ruby Rubina 40%