

Joghurt – Blutorange Praline



Blutorangen Gelee

310 g	Blutorangenpüree, Boiron
50 g	Invertzucker
80 g	Zucker
5 g	Pektin NH

Zucker und Pektin vermengen. Alle Zutaten aufkochen und 1 Min. köcheln lassen. Sobald die Masse etwas abgekühlt ist, in einen Spritzbeutel füllen und auf 27°C abkühlen lassen.

Joghurt Ganache

150 g	Milch, Emmi
150 g	Rahm, Emmi
20 g	Glukose
20 g	Invertzucker
350 g	CARMA® Couverture White Nuit Blanche 37%
30 g	Butter
15 g	Joghurtpulver, Sosa

Rahm mit Glukose auf 40°C erwärmen. Über die geschmolzene Couverture (35°C) giessen. Weiche Butter und Joghurtpulver zufügen und mit dem Stabmixer gut homogenisieren. Vor dem Dressieren auf 27°C abkühlen lassen.

Aufbau

Kakaobutter mit oranger eingefärbter kakaobutter vorkristallisieren. Die Formen gleichmässig besprühen. Mit Hilfe eines Watte pads die Farbe am unteren Rand wieder entfernen. Formen mit vorkristallisierter Ruby Rubina Couverture ausgiessen. Setzen lassen. Anschliessend ca. 3 g Gelee bei 27°C in die Form dressieren, dann mit Ganache auffüllen. Über Nacht auskristallisieren lassen und mit Ruby Rubina Couverture verschliessen.

Rezept für 5 Formen à 28 Stk.

Art. Nr. CARMA® Produkte

11211	CARMA® Couverture White Nuit Blanche 31%
13081	CARMA® Couverture Ruby Rubina