

# Ruby Rubina

## Kirsch Bonbon



### Kirschgelée

150 g	Zucker
205 g	Schwarzkirschküree, Boiron
90 g	Glukose
22 g	Zucker
3 g	Pektin Gelbband
3 g	Zitronensäure

Zucker, Püree und Glukose aufkochen. Zucker mit Pektin mischen und in die heisse Masse geben. Alles auf 106°C kochen, Zitronensäure zugeben und erkalten lassen. Glatt rühren und die vorbereiteten Formen zu knapp 1/3 damit befüllen.

## Kirsch Ganache

220 g	Schwarzkirschküree, Boiron
70 g	Glukose
20 g	Butterreinfett
20 g	Invertzucker
50 g	CARMA® Kakaobutter 100%
340 g	CARMA® Couverture Ruby Rubina 40%
20 g	Kirschwasser
3 g	Zitronensäure

Püree, Glukose, Butter und Invertzucker aufkochen. Auf 70°C abkühlen lassen und mit Ruby Rubina und Kakaobutter mischen. Kirschwasser und Zitronensäure dazugeben. Homogenisieren und auf 29°C temperieren.

Rezepte für ca. 9 Halbkugelpralinenformen (2.5cm Durchmesser à (5g). Total 360 Halbkugeln sprich 180 Kirschbonbons.

### Art. Nr. CARMA® Produkte

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