

## Ruby Rubina Pâtisserie



### Biskuit

150 g	Eigelb
100 g	Ei
150 g	CARMA® Nussfix
100 g	Eiweiss
75 g	Zucker
40 g	CARMA® Kakaopulver 22-24%
25 g	Stärke

Eigelb, Ei und Nussfix schaumig schlagen. Eiweiss mit Zucker zu Schnee schlagen. Kakaopulver und Stärke sieben. Abwechslungsweise mit Eischnee unter die Masse heben. Dann ca. 8mm auf ein Backpapier streichen. Bei 180°C Umluft ca. 12-15 Min. backen. Rund ausstechen.

## Matcha Gianduja

- 90 g CARMA® Praliné 1:1, hell
- 7 g Matcha Green Tea Pulver, Sosa
- 20 g CARMA® Couverture White Ivoire 35%

Praliné mit Matchapulver und flüssiger Couverture vermischen und in Silikon-Halbkugelformen (Ø 3cm) füllen. Tiefkühlen.

## Limettenschaum

- 250 g Limettensaft, Boiron
- 125 g Puderzucker
- 10 g Blattgelatine

Milch, Randensaft und Eigelb zur Rose kochen. Aufgeweichte Gelatine beigegeben. Couverture schmelzen. Masse über die Couverture geben und mit dem Stabmixer homogenisieren. Auf 30°C abkühlen lassen und den geschlagenen Rahm unterheben.

## Johannisbeer Mousse

- 100 g Zucker
- 100 g Eiweiss
- 8 g Blattgelatine
- 100 g CARMA® Couverture Ruby Rubina 40%
- 340 g Johannisbeerpüree, Boiron
- 340 g Rahm, Emmi, geschlagen

Zucker und Eiweiss auf ca. 50°C erwärmen und leicht anschlagen. Eingeweichte Gelatine mit Wasser auflösen und unterrühren. Erneut gut aufschlagen. Couverture schmelzen und mit Johannisbeerpüree vermischen. Abwechslungsweise geschlagenen Rahm und Eischnee unterheben.

## Aufbau

Wenig Mousse in die Silikonform dressieren. Je eine Halbkugel Matcha Gianduja und Limettenschaum zusammensetzen und in die Form drücken. Mit Mousse auffüllen und Biskuit abschliessen. Tiefkühlen. Geforen mit einer Mischung (70:30) aus Kakaobutter und Ruby Rubina Couverture besprühen, um den Samteffekt zu erhalten.

## Art. Nr. CARMA® Produkte

45751	CARMA® Nussfix
62501	CARMA® Kakaopulver 22-24%
35621	CARMA® Praliné 1:1, hell
12092	CARMA® Couverture White Ivoire 35%
13081	CARMA® Couverture Ruby Rubina 40%