

Ruby Rubina SnackBar

Rosé Champagne & Pink Grapefruit Holunder & Rote Beete



Mousseline mit Pink Champagne & Pink Grapefruit

100 g	Zucker
100 g	Wasser
300 g	Rosa Grapefruit Püree Boiron
100 g	Moët & Chandon Champagne rosé
16 g	Gelatine (8 Stk.)

Wasser und Zucker erwärmen und Zucker auflösen. Gelatine und weitere Zutaten kalt begeben. Kalt aufschlagen bis sich das Volumen vervierfacht hat. Direkt weiterverarbeiten.

Holunder Espuma

150 g	Holunderblütensirup
150 g	Eiweiss
90 g	Wasser
25 g	Zitronensaft

Zutaten mischen und in Rahmbläser abfüllen. Mit zwei CO₂ Patronen laden und kühl stellen.

Rote Beete Biskuit

70 g	Rote Beete Pulver, SOSA
90 g	Mehl
0.5 g	Lebensmittelfarbe, rot, wasserlöslich
20 g	Puderzucker
10 g	Invertzucker
2 g	Salz
300 g	Eiweiss
100 g	Sonnenblumenöl

Alle Zutaten in flüssigem Zustand gut mit einem Stabmixer aufmischen. In einen Rahmbläser abfüllen und mit zwei CO₂ Patronen befüllen. Kleine Plastikgläschen zu ca. 1/3 befüllen und dann für 20 bis 40 Sekunden bei 400W in der Mikrowelle backen.

Aufbau

Rechteckige Snackbar Form mit vorkristallisierter Ruby Rubina Couverture ausgegossen. Auskristallisieren lassen und anschliessend ausformen. Mit ca. 5g der Mousseline füllen und einfrieren. Auftauen, à la Minute, den Espuma, den Sponge und Venekresse auflegen legen und direkt geniessen.

Rezept für ca. 100 Snack bars

Art. Nr. CARMA® Produkte

13081	CARMA® Couverture Ruby Rubina 40%
-------	-----------------------------------