

Ruby Rubina SnackBar

Portwein & Feige



Feigen Gelee

20 g	Portwein
150 g	Feigenpüree, Boiron
15 g	Glukose
150 g	Feinkristallzucker
7 g	Pektin
1 g	Zitronensäure

Portwein, Feigen und Glukose aufkochen. Feinkristallzucker und Pektin zusammen vermischen, dann begeben und einkochen bis eine dickflüssige Konsistenz entsteht.

Mandel Biskuit

200 g	CARMA® Mandelmasse 1:1
200 g	Ei
60 g	Butter
45 g	Mehl
2 g	Backpulver

Mandelmasse zusammen mit dem Vollei zu einer glatten Masse rühren. Die aufgelöste Butter der Masse begeben. Mehl und Backpulver absieben und vorsichtig in die Masse einrühren. Anschliessend die Masse in eine Flexipan Matte (25 x 35cm) füllen und zu ca. 1cm breit Streifen weiterverarbeiten.

Portwein Ganache montée

70 g	Rahm 35%
50 g	Glukosesirup
110 g	Portwein
400 g	CARMA® Couverture Ruby Rubina 40%
100 g	Butter
4 g	Trinkfeinsprit 96%

Rahm mit Glukosesirup und Portwein leicht erwärmen. Die restlichen Zutaten begeben und vorsichtig vermischen. Im Kühlschrank fest werden lassen. Vor dem Servieren aufschlagen.

Aufbau

Rechteckige SnackBar Form mit vorkristallisierter Ruby Rubina Couverture ausgiessen. Auskristallisieren lassen und anschliessend ausformen. Mit ca. 5 g Gelee befüllen. Einen Streifen Biskuit darauf legen und mit einem leichten Läuterzucker Sirup sowie Portwein tränken und die Ganache darauf dressieren. Mit Goldflakes und geraffelter Ruby Rubina dekorieren.

Rezept für ca. 60 Snack Bars

Art. Nr. CARMA® Produkte

13081	CARMA® Couverture Ruby Rubina 40%
45701	CARMA® Mandelmasse 1:1