

## Cremeux

160 g	Milch, Emmi
110 g	Rahm, Emmi
10 g	Randensaft
40 g	Zucker
90 g	Eigelb
15 g	Glukose
325 g	Carma® Couverture Ruby Rubina 40%
3 g	Gelatine
11 g	Butter

Rahm, Milch, Randensaft, Zucker und Eigelb zur Rose kochen. Eingeweichte Gelatine begeben und über die Couverture und Butter giessen. Homogenisieren und mindestens 8 Stunden kühl stellen.

**Tipp: Milch kann durch Fruchtpüree ausgetauscht werden**

<b>Art. Nr.</b>	<b>CARMA® Produkte</b>
13081	CARMA® Couverture Ruby Rubina 40%

## Schnittfeste Ganache

230 g	Rahm, Emmi
20 g	Zitronensaft
10 g	Randensaft
35 g	Invertzucker
60 g	Dextrose
55 g	Sorbitolpulver
950 g	Carma <sup>®</sup> Couverture Ruby Rubina 40%
100 g	Carma <sup>®</sup> Kakaobutter

Rahm, Randensaft und Zuckerarten auf 40°C erwärmen. Couverture und Kakaobutter auf 30°C schmelzen. Alles mit einem Stabmixer homogenisieren und in einen 1 cm hohen Rahmen giessen. Über Nacht auskristallisieren lassen.

<b>Art. Nr.</b>	<b>CARMA<sup>®</sup> Produkte</b>
13081	CARMA <sup>®</sup> Couverture Ruby Rubina 40%
62098	CARMA <sup>®</sup> Kakaobutter 100%

## Glace - Basis

270 g	Milch, Emmi
65 g	Rahm, Emmi
3.5 g	Zitronensaft
45 g	Zucker
11 g	Eigelb
3 g	Randenpulver, Sosa
15 g	Milchpulver
5 g	Invertzucker
12 g	Stabilisator, Base 50 Naturally
80 g	Carma® Couverture Ruby Rubina 40%

Rahm, Milch, Milchpulver, Zitronensaft, Randenpulver, Zucker, Invertzucker und Eigelb zur Rose kochen. Über die Couverture giessen. Homogenisieren und Stabilisator dazu geben. Entweder in der Eismaschine Glace produzieren oder in einem Pacojet Becher komplett gefrieren lassen und vor Verzehr pacossieren.

<b>Art. Nr.</b>	<b>CARMA® Produkte</b>
13081	CARMA® Couverture Ruby Rubina 40%

## Glasure

100 g	Milch
330 g	Glukosesirup
22 g	Blattgelatine (11 Stk.)
660 g	CARMA® Couverture Ruby Rubina 41%
660 g	CARMA® Brillant Gel
35 g	Randensaft

Milch mit Glukose aufkochen und bei 70°C über die Couverture giessen.  
Eingeweichte Gelatine, Brillant Gel sowie den Randensaft zugeben und ohne  
Luftblasen homogenisieren und bei 30-32°C weiter verarbeiten.

**Art. Nr. CARMA® Produkte**

13081 CARMA® Couverture Ruby Rubina 40%

## Mousse - fest

200 g	Milch, Emmi
10 g	Randensaft
20 g	Zucker
40 g	Eigelb
300 g	CARMA <sup>®</sup> Couverture Ruby Rubina 40%
4 g	Gelatine
350 g	Rahm, Emmi, aufgeschlagen

Milch, Randensaft, Zucker und Eigelb zur Rose kochen. Aufgeweichte Gelatine dazugeben. Über die geschmolzene Couverture giessen. Homogenisieren und auf 30°C abkühlen lassen, dann den geschlagenen Rahm unterheben.

### Art. Nr. **CARMA<sup>®</sup> Produkte**

13081 CARMA<sup>®</sup> Couverture Ruby Rubina 40%