

Zigarren

Rezept von Joel Perriard von Carma / Chocolate Academy

Variante 1

300 g Carma Onyx „Swiss Top“ 60%
300 g Rahm 35 % , geräuchert
30 g Butter

Variante 2

600 g Carma Onyx „Swiss Top“ 60 % geräuchert
300 g Rahm 35 %
45 g Butter

Variante 3

600 g Carma Onyx „Swiss Top“ 60 % geräuchert
300 g Rahm 35% geräuchert
45 g Butter

Die Carma Couverturen mit dem Rahm auf 50 C erwärmen. Die Masse tablieren, dressieren, schneiden und überziehen.

Dekor

330 g Zucker
110 g Wasser
30 g Eiweiss
170 g Puderzucker
10 g Blackpearl Kakaopulver

Zu einer Spritzglasur, Eiweiss, Puderzucker und Kakaopulver aufschlagen. Wasser und Zucker auf 140 C aufkochen. 70 g von der Spritzglasur benutzen um den Sirup zu stoppen.