

Praline Marshmallow-Zitrone

(50 Stück)

Zitronen Marshmallow

Glucosesirup	60 g	
Glucose	5 g	
Gelatine	8 g	auf ca. 50°C erwärmen
Eiweiß	10 g	
Zucker	6 g	
Salz		anschlagen, Gelatinemasse einlaufen lassen, ca. 10min weiter schlagen
Zitronenpüree (Dirafrost)	17 g	einlaufen lassen
		Masse mit Spritzbeutel in ausgegossene Pralinenformen 1/3 füllen über Nacht stehen lassen

Zitronen Ganache

Zitronenpüree (Dirafrost)	65 g	
Glucosesirup	10 g	aufkochen
Eigelb	15 g	zur Rose abziehen
Opalys 33%(Valrhona)	100 g	Emulsion herstellen
Butter, weich	15 g	unterziehen
		auf die Marshmallow-Masse weiteres 1/3 füllen

Limonen-Öl Ganache

Sahne	50 g	
Glucosesirup	20 g	aufkochen
Tainori 64% (Valrhona)	35 g	Emulsion herstellen
Limonen-Öl	15 g	unterrühren
		auf den Zitronenganache füllen. abstehen lassen, deckeln,

