Rezepte mit ALBUWHIP

Ein Original-Rezept der École Valrhona

Schaumzucker mit Schokolade

250	g	Streuzucker
115	g	Wasser
10	g	SOSA-Gelatinepulver 220 Bloom
50	g	Wasser
105	g	Invertzucker
2	g	SOSA-Agar-Agar
2	g	SOSA Albuwhip
50	g	KAKAOMASSE EXTRA 100 %

Aus dem Wasser und dem Streuzucker einen Sirup zubereiten und bei 110 °C köcheln lassen.
Die Gelatine im Wasser einweichen.
SOSA-Agar-Agar und Albuwhip mit dem Invertzucker mischen und das Ganze in den 110 °C heißen Sirup geben.
Die Mischung bei mittlerer Geschwindigkeit mit dem Rührgerät aufschlagen.
Sicherstellen, dass ihre Temperatur bei 40°C liegt, und die geschmolzene Kakaomasse hinzugeben.
Vorsichtig vermischen und in einen Rahmen gießen.
Gelieren lassen.

Tipp: SOSA-Agar-Agar sorgt beim Schneiden mit dem Pralinengitter für einen saubereren Schnitt.
SOSA Albuwhip verleiht dem Schaumzucker mehr Leichtigkeit.

Trotz der Empfehlung gilt dieses Rezept als „nicht einfrierbar“.