Rezepte mit GELCREM KALT

Ein Original-Rezept der École Valrhona

Creme mit Fruchtmark

400 g	**Birnenfruchtmark von Williams-Birnen**
50 g	**Wasser**
50 g	**Streuzucker**
25 g	**SOSA Gelcrem kalt**
30 g	**Zitronensaft**

Alle Zutaten kalt vermischen.
20 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen und direkt verwenden.

Anmerkung: Dieses Rezept kann auch mit anderem Fruchtmark zubereitet werden, wie etwa: Mango / Rote Johannisbeere / Birne / Schwarze Johannisbeere / Grüner Apfel / Himbeere / Erdbeere / Aprikose.
*auf dem Foto abgebildet

Creme mit Fruchtsaft

450 g	**Litschisaft**
50 g	**Glukose DE38/40**
35 g	**SOSA Gelcrem kalt**

Die Glukose und einen kleinen Teil des Litschi-Saftes in der Mikrowelle aufwärmen (lauwarm). Alle anderen Zutaten miteinander vermischen. 20 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen und direkt verwenden.

Anmerkung: Dieses Rezept kann auch mit anderem Saft zubereitet werden, wie etwa: Orangensaft / Ananassaft / Passionfruchtsaft.