

## Rezepte mit PEKTIN NH

Ein Original-Rezept der École Valrhona



### Mango-Passionsfrucht-Überguss

8 g	<b>SOSA-Pektin NH</b>
50 g	<b>Streuzucker</b>
250 g	<b>Mangofruchtmark</b>
125 g	<b>Passionsfruchtmark</b>
1	<b>Vanilleschote</b>
140 g	<b>Glukose DE38/40</b>
100 g	<b>SOSA-Glukosepulver DE33</b>
250 g	<b>SOSA-Dextrose</b>
175 g	<b>Wasser</b>
200 g	<b>Streuzucker</b>

Das SOSA-Pektin NH mit dem kleineren Zuckeranteil vermischen.

Beide Sorten Fruchtmark, Wasser und Vanille erhitzen und die Mischung aus SOSA-Pektin NH und Zucker zugeben, alles aufkochen.

Dextrose und Glukosepulver hinzufügen und vermischen, dann den Rest Zucker und Glukose dazugeben.

Aufkochen lassen und in den Kühlschrank stellen. Aufwärmen, verrühren und bei 50 °C glasieren.

### Ananas-Confit

100 g	<b>Victoria-Ananas</b>
260 g	<b>Ananasfruchtmark</b>
50 g	<b>Glukose DE38/40</b>
8 g	<b>SOSA-Pektin NH</b>
40 g	<b>Streuzucker</b>

Die Ananas in kleine Würfel schneiden. Das Ananasfruchtmark mit der Glukose auf 40 °C erhitzen.

Dann den mit SOSA-Pektin NH gemischten Zucker und schließlich die Ananaswürfel hinzufügen.

Aufkochen lassen und in den Kühlschrank stellen.