

Rezepte mit PEKTIN NH

Ein Original-Rezept der École Valrhona



Schokoladen-Chips

- 270 g Streuzucker**
- 4 g SOSA-Pektin NH**
- 150 g Tourierbutter 84 %**
- 90 g Glukose DE38/40**
- 5 g KAKAOPULVER**
- 80 g KUVERTÜRE GUANAJA 70 %**
- 70 g Wasser**

Den Zucker und das SOSA-Pektin NH vermischen.

Butter, Glukose, Kakaopulver und Wasser erhitzen und die Mischung aus Zucker und SOSA-Pektin NH dazugeben.

Aufkochen, bis eine glatte, cremige Textur entsteht.

Vom Herd nehmen und gehackte Schokolade hinzugeben.

So fein wie möglich auf Silikonfolie verstreichen. Bei 180–190 °C (Umluft) backen.

Nach dem Backen an einem trockenen Ort aufbewahren.