

Rezepte mit PEKTIN NH

Ein Original-Rezept der École Valrhona

Mandelpraliné-Krokant



- 100 g **Wasser**
- 100 g **Glukose DE38/40**
- 100 g **Tourierbutter 84 %**
- 200 g **Streuzucker**
- 5 g **SOSA-Pektin NH**
- 200 g **MANDELPRALINE 60 %
KARAMELLISIERT**
- 180 g **SOSA Blanchierte gehackte
Mandeln**

Wasser, Glukose und Butter erhitzen.
Bei 50 °C die Mischung aus Zucker und
SOSA-Pektin NH zugeben und alles zum
Kochen bringen.
Praliné und gehackte Mandeln dazugeben,
auf Silikonfolie verteilen und abkühlen lassen.
Krokant im Umluftofen bei 180 °C etwa 7 bis
8 Minuten backen.