

Rezepte mit HELLEM XANTHAN-GUMMI

Ein Original-Rezept der École Valrhona



Sauce mit Apfelsaft

- 500 g Apfelsaft aus Royal-Gala-Äpfeln**
- 10 g Zitronensaft**
- 3 g SOSA Heller Xanthan-Gummi**

Das Xanthan-Gummi nach und nach in etwas Apfelsaft auflösen.
Den restlichen Apfelsaft unterrühren und gegebenenfalls mixen.
Es können einige Gold-Pailletten hinzugefügt werden.

Tipp: Um den durch das Mischen entstehenden undurchsichtigen Effekt zu beseitigen, den Behälter mit der Sauce in eine Vakuumaschine stellen und die Vakuumfunktion kurz aktivieren.
Die kleinen Luftbläschen werden entfernt und die Sauce nimmt wieder ihre ursprüngliche Farbe an.