

Rezepte mit HELLEM XANTHAN-GUMMI

Ein Original-Rezept der École Valrhona



Klare Suppe mit Kakaobruch

- 400 g Wasser**
- 60 g KAKAOBRUCH**
- 50 g Streuzucker**
- 50 g Wasser**
- 2 g SOSA Heller Xanthan-Gummi**

Wasser auf 50 °C erwärmen.

Den Kakaobruch in das Wasser geben und über Nacht ziehen lassen.

Durch ein trichterförmiges Sieb geben und alle Zutaten vermischen.

Kurz vor dem Servieren können einige knusprige Schokoladenperlen hinzugefügt werden.

Tipp: Um den durch das Mischen entstehenden undurchsichtigen Effekt zu beseitigen, den Behälter mit der Sauce in eine Vakuummaschine stellen und die Vakuumfunktion kurz aktivieren.

Die kleinen Luftbläschen werden entfernt und die Suppe nimmt wieder ihre ursprüngliche Farbe an.