

Rezepte mit REINEM XANTHAN-GUMMI

Ein Original-Rezept der École Valrhona



Mandarinensauce

- 500 g** Mandarinensaft
- 60 g** Glukose DE38/40
- 2 g** SOSA Reiner Xanthan-Gummi

Der Xanthan-Gummi nach und nach in etwas Mandarinensaft auflösen.
Den restlichen Mandarinensaft unterrühren und gegebenenfalls mixen.

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