

Rezepte mit REINEM XANTHAN-GUMMI

Ein Original-Rezept der École Valrhona

Schokoladensauce ILLANKA 63 % auf Wasserbasis

- 125 g Wasser
- 40 g Glukose DE38/40
- 110 g KUVERTÜRE ILLANKA 63 %
- 0,5 g SOSA Reiner Xanthan-Gummi

Wasser und Glukose zum Kochen bringen. Auf die zerlassene Schokolade eine kleine Menge heißen Sirups geben und eine glatte Emulsion anfertigen. SOSA Reiner Xanthan-Gummi unterrühren und mixen, um die Emulsion fertigzustellen. Abschließend den Rest der heißen Flüssigkeit hinzufügen. Erneut vermischen.

Tipp: Die Zubereitungsmethode ist die einer Ganache. Diese Emulsionsmethode ist sehr wichtig, um eine optisch einwandfreie Präsentation auf dem Teller zu erreichen, ohne Zerlaufen und ohne dass sich eine matte Haut bildet.

Für mehr Leichtigkeit und vor allem für einen besseren Halt sollte die Sauce auf 20–25 °C erhitzt werden.

Die Sauce muss eine elastische Konsistenz haben, um Tellerdekorationen zu ermöglichen, die ihre Form beim Servieren behalten.



Rezepte mit REINEM XANTHAN-GUMMI

Ein Original-Rezept der École Valrhona



Kaffee-Dulcey-Sauce

- 300 g Espresso**
- 75 g Glukose DE38/40**
- 400 g DULCEY-SCHOKOLADE 32 %**
- 0,8 g SOSA Reiner Xanthan-Gummi**

Die Glukose im heißen Kaffee auflösen. Auf die zerlassene Schokolade eine kleine Menge heißen Kaffees geben und eine glatte Emulsion anfertigen. SOSA Reiner Xanthan-Gummi unterrühren und mixen, um die Emulsion fertigzustellen. Abschließend den Rest der heißen Flüssigkeit hinzufügen. Erneut vermischen.

Tipp: Die Zubereitungsmethode ist die einer Ganache. Diese Emulsionsmethode ist sehr wichtig, um eine optisch einwandfreie Präsentation auf dem Teller zu erreichen, ohne Zerlaufen und ohne dass sich eine matte Haut bildet. Für mehr Leichtigkeit und vor allem für einen besseren Halt sollte die Sauce auf 20–25 °C erhitzt werden. Die Sauce muss eine elastische Konsistenz haben, um Tellerdekorationen zu ermöglichen, die ihre Form beim Servieren behalten.