

Rezepte mit ZITRONENSÄURE

Ein Original-Rezept der École Valrhona



Sauerkirschen-Kugeln

210 g	Streuzucker
35 g	Glukose DE38/40
70 g	Wasser
350 g	Sauerkirschenfruchtmark
2 g	SOSA-Zitronensäure
180 g	SCHOKOLADE OPALYS 33 % Hohlkugeln IVOIRE 35 %

Den Zucker, die Glukose und das Wasser bei 185 °C kochen. Den gekochten Zucker mit dem Sauerkirschenfruchtmark ablöschen. Alles bei 103° C kochen, aufhören zu kochen, Zitronensäure zugeben und die Temperatur auf 70 °C sinken lassen, bevor auf der geschmolzenen weißen Kuvertüreschokolade Opalys eine Emulsion hergestellt wird.

Bei 35 °C die Butter dazugeben, mischen und die Hohlkugeln damit garnieren. Bei 17 °C und einer Luftfeuchtigkeit von 60 % 12 Stunden lang kristallisieren lassen.

Achtung die Temperatur der Ganache muss beim Füllen der Hohlkugeln unter 30 °C liegen.

Erdbeer-Mohn-Kompott

500 g	Entstielte Erdbeeren
500 g	Erdbeerfruchtmark
170 g	Glukose DE38/40
200 g	Streuzucker
20 g	SOSA-Pektin NH
75 g	Streuzucker
105 g	Zitronensaft
6 g	SOSA-Zitronensäure
6 g	Mohnaroma

Die Erdbeeren in einem Topf andünsten, sobald sie heiß sind, das zuvor mit der kleinen Menge Zucker gemischte Pektin hinzufügen.

Alles aufkochen. Den zweiten Teil des Zuckers hinzufügen, erneut Aufkochen und die Glukose hinzufügen.

Auf 50 °C abkühlen lassen und Zitronensaft, Zitronensäure und Mohnaroma hinzufügen. In den Kühlschrank stellen.