

Rezepte mit AGAR-AGAR

Ein Original-Rezept der École Valrhona



Dekorative Gelee-Würfel aus sauren Früchten

100 g	Zitronensaft
150 g	Wasser
90 g	Kristallzucker
4,5 g	SOSA-Agar-Agar
8 g	SOSA-Gelatinepulver 220 Bloom
40 g	Wasser
	Geriebene Schale von
1	Zitrone

Wasser und Saft auf ca. 40 °C erhitzen und den mit SOSA-Agar-Agar vermischten Zucker sowie die in Wasser eingeweichte Gelatine hinzufügen. Alles zum Kochen bringen und die Schale hinzufügen.

Durch ein trichterförmiges Sieb geben und in einen Rahmen gießen (Rahmenhöhe entsprechend der gewünschten Größe der Würfel).

Anmerkung: Dieses Rezept funktioniert mit sauren Früchten wie Passionsfrüchten / Zitronen / Limetten / Orangen / Grapefruits / Yuzus und Sauerkirschen.

Dekorative Gelee-Würfel aus süßen Früchten

500 g	Erdbeerfruchtmark
250 g	Wasser
8 g	SOSA-Agar-Agar
13 g	SOSA-Gelatinepulver 220 Bloom
65 g	Wasser

Wasser und Fruchtmark auf ca. 40 °C erwärmen und SOSA-Agar-Agar sowie die in Wasser eingeweichte Gelatine hinzufügen.

Alles zum Kochen bringen.

Durch ein trichterförmiges Sieb geben und in einen Rahmen gießen (Rahmenhöhe entsprechend der gewünschten Größe der Würfel).

Anmerkung: Dieses Rezept funktioniert mit süßen Früchten wie Aprikosen / Erdbeeren / Birnen / Äpfeln / Mirabellen und Feigen.

Rezepte mit AGAR-AGAR

Ein Original-Rezept der École Valrhona



Schokoladen-Gelee-Würfel mit Agar-Agar

- 500 g Ultrahocherhitzte Vollmilch**
- 100 g Streuzucker**
- 115 g KUVERTÜRE MANJARI 64 %**
- 4,5 g SOSA-Agar-Agar**

Zucker und SOSA-Agar-Agar mischen. Diese Mischung mit einem Schneebesen in die warme Milch einrühren und kurz aufkochen. Einen Teil der Milch auf die Kuvertüre Manjari gießen und mit einem Teigschaber kräftig verrühren, bis eine glatte Creme entsteht. Weiterhin die Milch hinzufügen, dabei diese geschmeidige, glänzende Textur bewahren. 1 cm dick auf ein Glasiergitter gießen. Kalt stellen.