

Rezepte mit AGAR-AGAR

Ein Original-Rezept der École Valrhona



Kaviar von süßen Früchten

- 210 g Mandarinenfruchtmark
- 1,8 g SOSA-Agar-Agar
- 10 g Kristallzucker
- 1 g SOSA-Gelatinepulver 220 Bloom
- 5 g Wasser

Wasser, Fruchtmark, Zucker, SOSA-Agar-Agar sowie die in Wasser eingeweichte Gelatine zum Kochen bringen.

Gelegentlich umrühren und warten, bis die Temperatur auf 50 °C gesunken ist.

(Achtung nicht auf Eis abkühlen lassen.)

Einen hohen, schmalen Behälter mit eiskaltem Öl füllen und mithilfe einer Pipette Tropfen der Fruchtmischung in das eiskalte Öl fallen lassen. Durch ein Trichterförmiges Sieb geben, die Perlen mit eiskaltem Wasser abwaschen im Kühlschrank aufbewahren.

Anmerkung: Dieses Rezept funktioniert mit Litschis, Mandarinen, Feigen, Wassermelonen, Papayas, Birnen, Äpfeln, Kirschen, Bananen und Mangos.

Die Früchte sollten einen PH-Wert zwischen 3,2 und 5 haben.

Rezepte mit AGAR-AGAR

Ein Original-Rezept der École Valrhona



Kaviar von sauren Früchten

- 150 g Himbeerfruchtmark
- 60 g Wasser
- 1,8 g SOSA-Agar-Agar
- 10 g Kristallzucker
- 1 g SOSA-Gelatinepulver 220 Bloom
- 5 g Wasser

Wasser, Fruchtmark, Zucker, SOSA-Agar-Agar sowie die in Wasser eingeweichte Gelatine zum Kochen bringen.

Gelegentlich umrühren und warten, bis die Temperatur auf 50 °C gesunken ist.

(Achtung nicht auf Eis abkühlen lassen.)

Einen hohen, schmalen Behälter mit eiskaltem Öl füllen und mithilfe einer Pipette Tropfen der Fruchtmischung in das eiskalte Öl fallen lassen. Durch ein Trichterförmiges Sieb geben, die Perlen mit eiskaltem Wasser abwaschen im Kühlschrank aufbewahren.

Anmerkung: Dieses Rezept funktioniert mit Aprikosen, Zitronen, Limetten, Heidelbeeren, Johannisbeeren, Passionsfrüchten und Kiwis. Die Früchte sollten einen PH-Wert unter 3,2 haben.