

## Rezepte mit AGAR-AGAR

Ein Original-Rezept der École Valrhona



### Transparentes Campari-Gelee mit Agar-Agar

- 400 g Campari**
- 100 g Wasser**
- 100 g Kristallzucker**
- 3,5 g SOSA-Agar-Agar**
- 4 g Orangenschale**

Wasser und Alkohol auf ca. 40 °C erhitzen, den mit Sosa-Agar-Agar gemischten Zucker sowie die eingeweichte Gelatine hinzufügen.  
Alles zum Kochen bringen und die Orangenschale hinzufügen.  
Durch ein trichterförmiges Sieb geben und in einen Rahmen gießen (Rahmenhöhe entsprechend der gewünschten Größe der Würfel).

### Transparentes Vanille-Gelee mit Agar-Agar

- 500 g Wasser**
- 50 g Glukose DE38/40**
- 100 g Kristallzucker**
- 2 g SOSA-Agar-Agar**
- 1 g SOSA Heller Xanthan-Gummi**
- 3 g SOSA-Gelatinepulver 220 Bloom**
- 15 g Wasser**
- 0,5 Vanilleschote**

Das Wasser erhitzen und die Vanille darin ziehen lassen.  
Den mit SOSA-Agar-Agar gemischten Zucker, das Xanthan-Gummi, die Glukose und die eingeweichte Gelatine hinzufügen.  
Alles zum Kochen bringen.  
Durch ein trichterförmiges Sieb geben und in einen Rahmen gießen (Rahmenhöhe entsprechend der gewünschten Größe der Würfel).

Tipp: Das helle SOSA-Xanthan-Gummi sorgt dafür, dass die Vanillekörner im Gelee schweben.