

Rezepte mit ALGINAT

Ein Original-Rezept der École Valrhona



Aprikosen-Creme

- 400 g Aprikosenfruchtmark**
- 100 g Wasser**
- 8 g SOSA-Natriumalginat**
- 3 g SOSA-Gluconolactat**
- 3 g SOSA-PH-SET**

Alle Zutaten kalt vermischen.
Alles aufkochen.

Mithilfe eines Spritzbeutels Linien auf ein Plätzchen zeichnen, bevor dieses gebacken wird.

Tipp: Diese Fruchtcreme ist resistent gegenüber Backen und bleibt beim Backen stabil.

Sie kann auch zum Füllen von Backwaren verwendet werden.



Trotz der Empfehlung gilt dieses Rezept als „einfrierbar“.