

## Rezepte mit PFLANZLICHEM GELIERMITTEL

Ein Original-Rezept der École Valrhona



### Fruchtgelee für Kugel

- 400 g Birnenfruchtmark von Williams-Birnen**
- 50 g Wasser**
- 40 g Glukose DE38/40**
- 15 g SOSA Pflanzliches Geliermittel**
- 50 g Streuzucker**

Alle Zutaten in kaltem Zustand vermischen und die Mischung aufkochen.  
Bei 60–65 °C glasieren.

Tipp: Kein -30 °C kaltes Produkt überziehen, dadurch wird der Überzug zerbrechlich und undurchsichtig.

Die ideale Temperatur liegt bei -18 bis -20 °C. Das Rezept funktioniert auch mit Aprikose / Erdbeere / Apfel / Mirabelle / Feige / Schwarzer Johannisbeere.

ACHTUNG: Pflanzliche Gelatine reagiert nicht so wie tierische Gelatine.

### Orangengelee für Abdeckung

- 400 g Orangensaft**
- 50 g Streuzucker**
- 20 g SOSA Pflanzliches Geliermittel**

Alle Zutaten in kaltem Zustand vermischen und die Mischung aufkochen.

Auf eine Edelstahlplatte gießen und die Platte leicht neigen, um das Gelee gleichmäßig zu verteilen.

Bei Raumtemperatur kristallisieren lassen.

Tipp: ACHTUNG: Pflanzliche Gelatine reagiert nicht so wie tierische Gelatine.