

## Rezepte mit PFLANZLICHEM GELIERMITTEL

Ein Original-Rezept der École Valrhona



### Pflanzliche Glasur mit Tee zum Eintauchen

**500 g Earl-Grey-Tee\***  
**60 g Streuzucker**  
**15 g SOSA Pflanzliches  
Geliermittel**

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.

ACHTUNG: Pflanzliche Gelatine reagiert nicht so wie tierische Gelatine.

### Earl-Grey-Tee\*

**35 g Earl-Grey-Tee**  
**620 g Wasser**

Die Teeblätter in das heiße Wasser geben und ziehen lassen.

Durch ein trichterförmiges Sieb geben.