

## Rezepte mit GELESPESSA

Ein Original-Rezept der École Valrhona



### Sauce mit Inspiration Mandel und Rotem Tee

- 200 g Aufgegossener Roter Tee\***
- 50 g INSPIRATION Mandel**
- 0,5 g SOSA Gelespessa**

Nach der Herstellung des Aufgusses vom Roten Tee, den Tee mit Inspiration Mandel emulgieren.  
Gelespessa hinzufügen und alles vermischen.  
Ruhelassen und die Sauce dann verwenden.

#### \* Aufgegossener Roter Tee

- 220 g Wasser**
- 5,5 g Roter Tee „Mélange du Cap“  
(Palais des Thés)**

Das Wasser erwärmen und bei 95 °C den Roten Tee aufgießen und 5 Minuten lang ziehen lassen.  
Durch ein trichterförmiges Sieb geben.