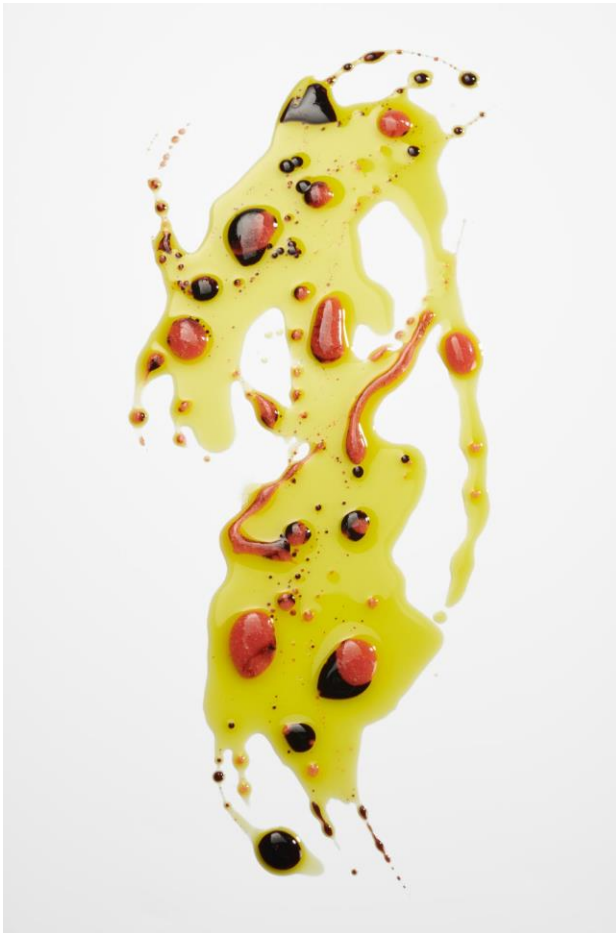


Rezepte mit GELESPESSA

Ein Original-Rezept der École Valrhona



Vinaigrette mit Pistazie, Erdbeere und Balsamico

- 100 g Erdbeer-Gel für Vinaigrette***
- 80 g Balsamico-Gel für Vinaigrette****
- 150 g Pistazienöl**

Zum Servieren, die Komponenten durcheinander auf einem Teller, einer Platte oder in einer Schüssel anrichten. Je nachdem, welcher visuelle Effekt erzielt werden soll, können die Elemente mehr oder weniger vermischt werden.

* Erdbeer-Gel für Vinaigrette

- 80 g Erdbeerfruchtmark**
- 10 g Wasser**
- 10 g Streuzucker**
- 0,5 g SOSA Gelespessa**

Aus Zucker und Wasser einen Sirup zubereiten. In das Erdbeerfruchtmark geben und dann Gelespessa hinzufügen. Alles vermischen und einige Augenblicke ruhen lassen. In den Kühlschrank stellen.

** Balsamico-Gel für Vinaigrette

- 80 g Balsamico-Essig**
- 0,5 g SOSA Gelespessa**

Den Essig mit Gelespessa mischen und ruhen lassen.