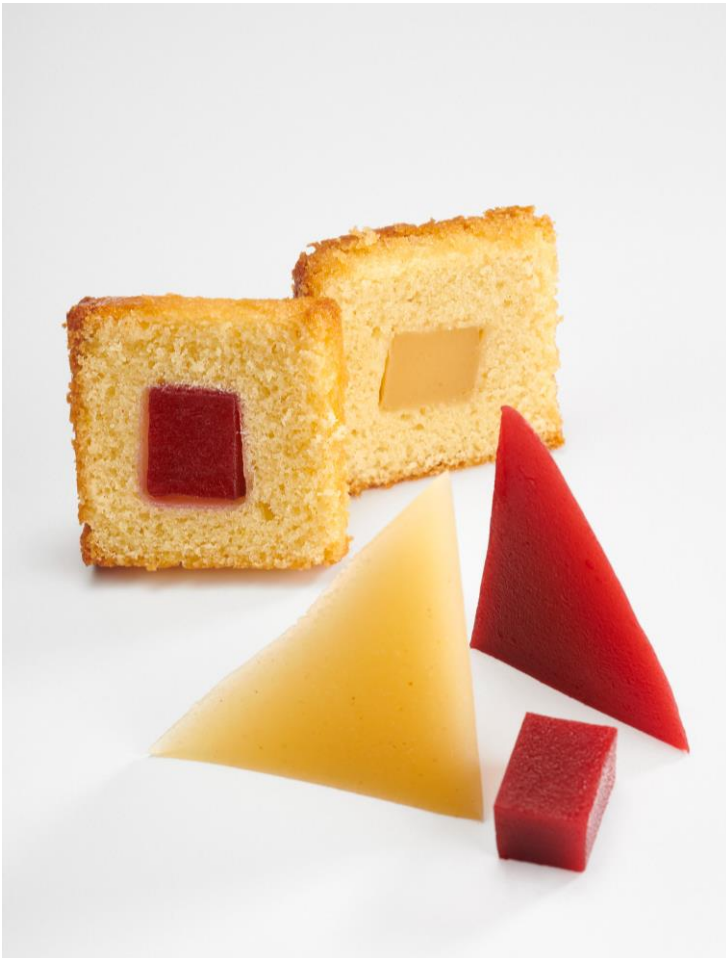


## Rezepte mit GELLAN

Ein Original-Rezept der École Valrhona



### Herz aus Birnen-Gelee

- 400 g Birnenfruchtmark von Williams-Birnen
- 100 g Wasser
- 6 g SOSA-Gellan-Gummi
- 100 g Kristallzucker

Das SOSA-Gellan-Gummi kalt mit allen Zutaten mischen.  
Aufkochen und schnell gießen.

Tipp: Dieses Gelee ist backofenfest, es kann gut als Einsatz in einem Kuchen verwendet werden.

### Herz aus Bananen-Gelee

- 400 g Bananenmark
- 150 g Wasser
- 4 g SOSA-Gellan-Gummi
- 50 g Kristallzucker

Das SOSA-Gellan-Gummi kalt mit allen Zutaten mischen.  
Aufkochen und schnell gießen.

Tipp: Dieses Gelee ist backofenfest, es kann gut als Einsatz in einem Kuchen verwendet werden.

## Rezepte mit GELLAN

Ein Original-Rezept der École Valrhona



### Herz aus Himbeer-Gelee

- 200 g Himbeerfruchtmark
- 100 g Wasser
- 8 g SOSA-Gellan-Gummi
- 100 g Kristallzucker

Das SOSA-Gellan-Gummi kalt mit allen Zutaten mischen.  
Aufkochen und schnell gießen.

Tipp: Dieses Gelee ist backofenfest, es kann gut als Einsatz in einem Kuchen verwendet werden.

### Herz aus Passionsfrucht-Gelee

- 150 g Passionsfruchtmark
- 250 g Wasser
- 8 g SOSA-Gellan-Gummi
- 80 g Kristallzucker

Das SOSA-Gellan-Gummi kalt mit allen Zutaten mischen.  
Aufkochen und gießen.

Anmerkung: Dieses Gelee ist backofenfest, es kann gut als Einsatz in einem Kuchen verwendet werden.  
Für dieses Rezept kann auch Yuzu-Fruchtmark verwendet werden.