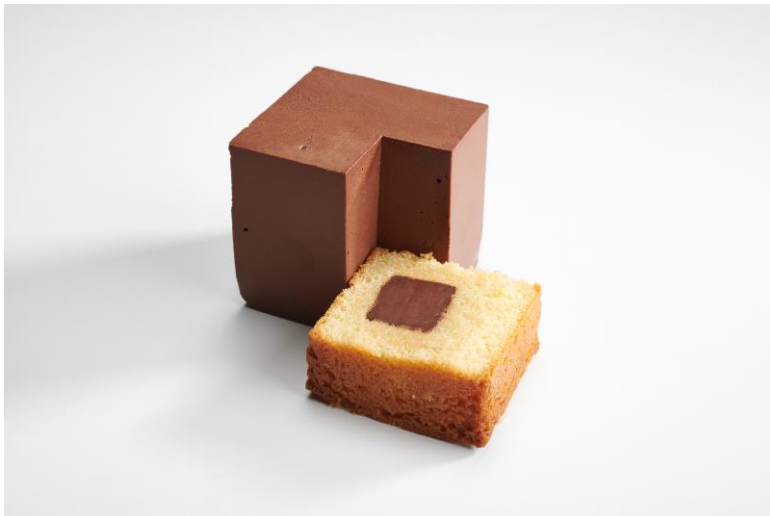


Rezepte mit GELLAN

Ein Original-Rezept der École Valrhona



Gelee mit Schokolade Extrabitter 67 %

- 400 g Ultrahoherhitzte Vollmilch**
- 70 g Kristallzucker**
- 4 g SOSA-Gellan-Gummi**
- 230 g SCHOKOLADE EXTRABITTER 67 %**

Das SOSA-Gellan-Gummi kalt mit allen Zutaten mischen.
Aufkochen, über die Schokolade gießen und emulsionieren.
Schnell bei über 65 °C gießen.
Gelieren lassen.

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

Gelee mit P125 Cœur de Guanaja

- 400 g Ultrahoherhitzte Vollmilch**
- 70 g Kristallzucker**
- 4 g SOSA-Gellan-Gummi**
- 150 g P125 COEUR DE GUANAJA**

Das SOSA-Gellan-Gummi kalt mit allen Zutaten mischen.
Aufkochen, über die Schokolade gießen und emulsionieren.
Schnell bei über 65 °C gießen.
Gelieren lassen.

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