

Rezepte mit GELLAN

Ein Original-Rezept der École Valrhona



Gelee Inspiration Mandel

- 400 g Ultrahoherhitzte Vollmilch**
- 50 g Kristallzucker**
- 3 g SOSA-Gellan-Gummi**
- 230 g INSPIRATION Mandel**

Das SOSA-Gellan-Gummi kalt mit allen Zutaten mischen.
Aufkochen, mit dem Mixer auf der Kuvertüre emulgieren und 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 Mandel-Praliné 60 %

- 400 g Ultrahoherhitzte Vollmilch**
- 50 g Streuzucker**
- 50 g SOSA-Glukosepulver DE33**
- 2 g SOSA-Gellan-Gummi**
- 125 g MANDELPRALINE 60 %
KARAMELLISIERT**
- 125 g SOSA Reine Paste
ungeschälten, gerösteten
Mandeln**

Zucker, Glukosepulver und SOSA-Gellan-Gummi mischen und mit der kalten Milch vermischen.

Zum Kochen bringen, mit dem Mixer auf dem Praliné und dem reinen Mandelmus emulgieren und schnell bei über 65 °C gießen.
Gelieren lassen.

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

Rezepte mit GELLAN

Ein Original-Rezept der École Valrhona



Rum-Vanille-Gelee

200 g	Alter Rum
200 g	Wasser
8 g	SOSA-Gellan-Gummi
100 g	Kristallzucker
1	Vanilleschote
1	Geriebene Schale von Limette

Die Schale der Limetten abreiben und zum Zucker geben.
Mit SOSA-Gellan-Gummi mischen, die Vanille hinzufügen und alles mit dem Rum und dem Wasser vermischen.
Aufkochen und gießen.

Gelee mit Olivenöl

350 g	Wasser
6 g	SOSA-Gellan-Gummi
1,5 g	SOSA Natur Emul
150 g	Olivenöl
Nach Bel.	Fleur de Sel

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