Rezepte mit KAPPA-GUMMI

Ein Original-Rezept der École Valrhona

Linsen aus Passionsfrüchten

200 g	**Passionsfruchtmark**
4,5 g	**SOSA Kappa-Gummi**

Kappa-Gummi über das Passionsfruchtmark streuen und das Ganze zum Kochen bringen. Leicht abkühlen lassen und die Zubereitung in eine Kunststoffpipette geben.
Wenn die Zubereitung die richtige Textur hat, Tropfen davon auf eine Plastikfolie machen und vollständig gelieren lassen.

ACHTUNG: Die Zubereitung beginnt bei 60 °C zu gelieren.