

## Rezepte mit KAPPA-GUMMI

Ein Original-Rezept der École Valrhona



### Linsen aus Guanaja-Schokolade

- 200 g Wasser**
- 2 g SOSA Natur Emul**
- 50 g KUVERTÜRE GUANAJA 70 %**
- 1 g SOSA Kappa-Gummi**

Kappa und Natur Emul vermischen und über das Wasser streuen, vermischen und zum Kochen bringen.

Diese Zubereitung nach und nach über die Schokolade gießen, um eine Emulsion zu erhalten.

Leicht mischen, dabei vermeiden Luftblasen unterzuheben.

Leicht abkühlen lassen und die Zubereitung in eine Kunststoffpipette geben.

Wenn die Zubereitung die richtige Textur hat, Tropfen davon (oder Formen mithilfe eines Löffels) auf eine Plastikfolie machen und vollständig gelieren lassen.

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