

Rezepte mit KAPPA-GUMMI

Ein Original-Rezept der École Valrhona

Überzug aus Rum, Vanille und Limette



80 g	Wasser
80 g	Streuzucker
200 g	Weißer Rum
40 g	Glukose DE38/40
4 g	SOSA Kappa-Gummi
1	Vanilleschote
1	Geriebene Schale von Limette

Aus dem Wasser, dem Zucker und der Glukose einen Sirup herstellen. Kappa-Gummi darüberstreuen und den Rum hinzufügen, das Ganze zum Kochen bringen.
Die gespaltene und ausgeschabte Vanille und die Limettenschale hinzufügen. Leicht abkühlen lassen und bei ca. 70–80 °C durch Eintauchen überziehen (Fruchtwürfel, ganze Früchte u. a.).

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