

Rezepte mit LECITHIN-PULVER

Ein Original-Rezept der École Valrhona



Schokoladen-Schaum mit Stein-Optik

250 g KUVERTÜRE GUANAJA 70 %

125 g KAKAOBUTTER

3 g SOSA-Sojalecithin-Pulver

Die Kakaobutter bei 40–45 °C schmelzen und das Lecithinpulver mischen. Die geschmolzene Schokolade hinzufügen und alles miteinander vermengen. Bei 55 °C den Foam Kit verwenden, um die Mischung aufzuschäumen. Sobald das notwendige Volumen entstanden ist, Zubereitung in den Gefrierschrank stellen. Vor dem Servieren Splitter abbrechen, um ein Dessert, eine Süßspeise oder einen Kuchen zu dekorieren.



Trotz der Empfehlung gilt dieses Rezept als „nicht einfrierbar“.