

## Rezepte mit MALTOSEC

Ein Original-Rezept der École Valrhona



### Gavotte natur

125 g	Eiweiß
100 g	Puderzucker
540 g	Wasser
50 g	Tourierbutter 84%
50 g	Mehl T55
50 g	SOSA Maltosec
4 g	Feinsalz

Das Mehl mit dem Puderzucker, dem Wasser, der Butter und dem Salz mischen. Maltosec zugeben, alles aufkochen und 1 Minute köcheln lassen. Auf einer Silikonbackmatte verteilen, dann 7–8 Minuten bei 170 °C backen. Mit einem Teigschaber abnehmen, flach lassen oder formen.

### Mandelschnee

120 g	INSPIRATION Mandel
40 g	SOSA Reine Paste aus ungeschälten, gerösteten Mandeln
10 g	Haselnussöl
3 g	Fleur de Sel
80 g	SOSA Maltosec

Die Kuvertüre Inspiration Mandel schmelzen und das reine Mandelmus aus gerösteten Mandeln sowie das Haselnussöl hinzufügen. Alles gleichmäßig vermischen und Fleur de Sel hinzufügen. Maltosec unterrühren und vorsichtig mischen, bis ein Praliné-Pulver entstanden ist.