

## Rezepte mit PEKTIN X58

Ein Original-Rezept der École Valrhona



### Aprikosen-Konfitüre mit Inspiration Mandel

- 500 g Aprikosenfruchtmark**
- 50 g Streuzucker**
- 3 g SOSA Pektin X58**
- 300 g Streuzucker**
- 60 g Glukose DE38/40**
- 215 g INSPIRATION Mandel**

Die kleine Menge Zucker mit dem Pektin vermischen.

Das Fruchtmark oder die verschiedenen Sorten Fruchtmark auf 40 °C erhitzen.

Die Zucker-Pektin-Mischung unter Rühren hinzufügen.

Aufkochen und anschließend den restlichen Zucker hinzufügen.

Erneut aufkochen und dann die Glukose hinzufügen.

Bei 60 °Brix (am Refraktometer) kochen.

Auf 60 °C abkühlen lassen und dann auf der Schokolade emulgieren.

Sofort in Gläser gießen.