

Rezepte mit PEKTIN X58

Ein Original-Rezept der École Valrhona



Cremige Limetten-Ganache

- 600 g Teilentrahmte Milch**
- 14 g Geriebene Limettenschale**
- 10 g Streuzucker**
- 6 g SOSA-Pektin X58**
- 50 g Invertzucker**
- 300 g KUVERTÜRE NYANGBO 68 %**
- 15 g Limettensaft**

Pektin X58 mit dem Zucker mischen. Die Milch auf 50 °C erhitzen und die geriebenen Limettenschalen 10 bis 15 Minuten darin ziehen lassen.

Die Pektin-Zuckermischung sowie den Invertzucker dazugeben und alles zum Kochen bringen.

Auf der Schokolade eine Emulsion herstellen, um einen glatten, glänzenden Kern zu erhalten.

Diese Textur beibehalten, bis alles vermischt ist. Dann den Limettensaft hinzufügen und vermischen, um eine glatte Creme zu erhalten.

Gießen oder bei +4 °C innerhalb von 24 Stunden kristallisieren lassen.

Tipp: Diese Ganache wird zur Herstellung von frischen Schokoladenpralinen empfohlen, die bei 4 °C gelagert werden.



Rezepte mit PEKTIN X58

Ein Original-Rezept der École Valrhona



Manjari-Schokoladengelee

840 g Ultrahocherhitzte Vollmilch

55 g Streuzucker

5 g SOSA-Pektin X58

260 g KUVERTÜRE MANJARI 64 %

Den Zucker und das Pektin verrühren. Diese Mischung mit einem Schneebesen in die heiße Milch einrühren, aufkochen und einige Sekunden köcheln lassen. Einen Teil der Milch auf die Kuvertüre gießen und mit einem Teigschaber kräftig verrühren, bis eine glatte Creme entsteht. Weiterhin die Milch hinzufügen, dabei diese geschmeidige, glänzende Textur bewahren.

Tipp: Dieses Gelee kann so oft wie nötig aufgewärmt werden, wobei zu beachten ist, dass dabei jeweils eine Temperatur von 60 °C erreicht wird und die Mischung anschließend bei ca. 30–35 °C verarbeitet wird.



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