

Rezepte mit PEKTIN X58

Ein Original-Rezept der École Valrhona



Gelee mit Haselnuss-Praliné 66 %

- 600 g Ultrahocherhitzte Vollmilch**
- 40 g Streuzucker**
- 6 g SOSA-Pektin X58**
- 300 g HASELNUSS-PRALINÉ 66 % FRUCHTIG**
- 22g KAKAOBUTTER**

Den Zucker und das Pektin X58 vermischen. Die Milch lauwarm erhitzen und mit einem Schneebesen das Zucker-Pektin-Gemisch beimengen.

Alles unter Rühren zum Kochen bringen. Nach und nach einen Teil der heißen Milch auf das Praliné und die geschmolzene Kakaobutter geben. Mithilfe des Teigschabers vermischen, bis ein elastischer Kern entsteht, der anzeigt, dass die Mischung begonnen hat zu emulgieren. Diese elastische Textur sofort mit einem Mixer vollenden.

Weiterhin die Milch hinzugießen; dabei darauf achten, dass die Emulsion bis zum Ende des Mischvorgangs mit dem Mixer erhalten bleibt. Auf 30 °C abkühlen lassen und gießen (in einen runden Backrahmen oder ein Gläschen).

Tipp: Für eine spätere Verwendung das Gelee auf 60 °C erhitzen, um es dann bei 30 °C zu verwenden.

ACHTUNG: Dieses Gelee kann nicht eingefroren werden.