

## Rezepte mit NATUR EMUL

Ein Original-Rezept der École Valrhona



### Pflanzliche Creme Inspiration Himbeere

- 50 g SOSA-Glukosepulver DE33**
- 50 g Streuzucker**
- 6 g SOSA-Pektin NH**
- 6 g SOSA Natur Emul**
- 450 g Himbeerfruchtmark**
- 150 g Wasser**
- 165 g INSPIRATION Himbeere**
- 25 g Kokosöl**
- 5 g Zitronensaft**

Streuzucker, Glukosepulver, Pektin NH und Emulgator Natur Emul von SOSA wiegen und mischen.

Fruchtmark und Wasser auf 25–30 °C erhitzen, Zucker-Pektin-Mischung zugeben und alles aufkochen.

Diese heiße Mischung nach und nach über die Fruchtkuvertüre und das Kokosöl gießen.

Mischen und mixen, um eine perfekte Emulsion zu erhalten, und restliche Flüssigkeit hinzufügen.

Den Zitronensaft hinzufügen und die Mischung erneut mixen, um eine glatte Textur zu erhalten. Im Kühlschrank kristallisieren lassen.

## Rezepte mit NATUR EMUL

Ein Original-Rezept der École Valrhona

### Passionsfrucht-Mayonnaise



- 100 g** Passionsfruchtmark
- 5 g** SOSA Natur Emul
- 150 g** Olivenöl

SOSA Natur Emul zum Passionsfruchtmark hinzufügen und vermischen.  
Das Olivenöl – wie bei der Herstellung von Mayonnaise – nach und nach hinzufügen und kontinuierlichiterrühren.  
In den Kühlschrank stellen oder sofort verwenden.