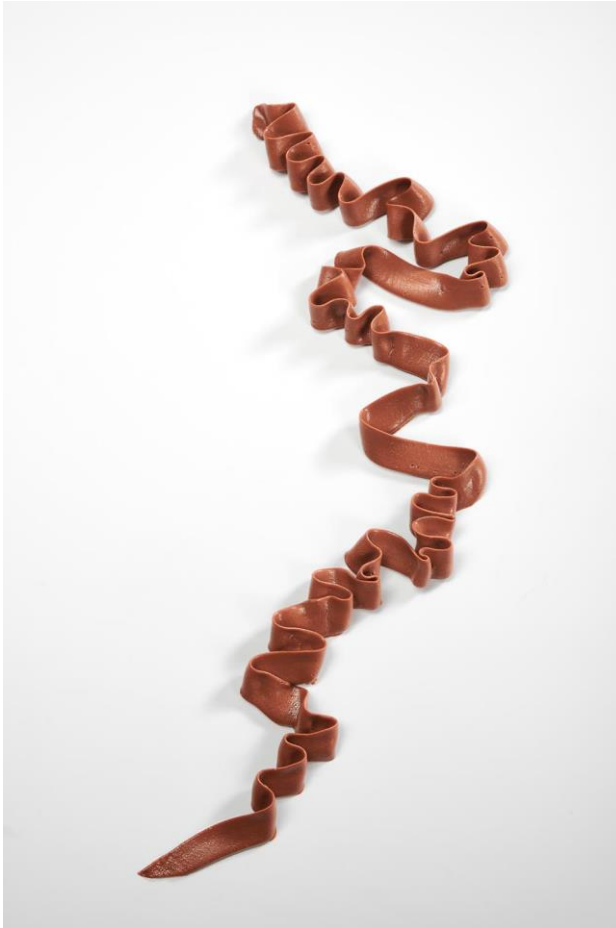


Rezepte mit NATUR EMUL

Ein Original-Rezept der École Valrhona



Pflanzliche Creme mit Guanaja-Schokolade

- 530 g Hafermilch**
- 70 g SOSA-Glukosepulver DE33**
- 10 g SOSA Natur Emul**
- 315 g KUVERTÜRE GUANAJA 70 %**
- 80 g Kokosöl**

Die Milch lauwarm erwärmen, nach und nach das mit Emulgator SOSA Natur Emul gemischte Glukosepulver mit dem Schneebesen untermischen.

Alles zum Kochen bringen.

Diese Flüssigkeit nach und nach über die Schokoladen-Kokosölmischung gießen und zu einer Emulsion verrühren.

Die Emulsion mit einem Mixer fertigstellen, um eine schöne, cremige Textur zu erhalten.

Im Kühlschrank kristallisieren lassen.