

Rezepte mit NATUR EMUL

Ein Original-Rezept der École Valrhona



Mandelpraliné-Sauce mit Apfel

- 300 g Apfelsaft aus Royal-Gala-Äpfeln**
- 5 g SOSA Natur Emul**
- 150 g MANDELPRALINE 60 % KARAMELLISIERT**

Emulgator Natur Emul und Apfelsaft mischen. Kalt nach und nach auf das Praliné geben und diese Emulsion mit dem Mixer fertigstellen, um eine homogene Textur zu erhalten.

Tipp: Die Sauce in einen Behälter geben und in eine Vakuummaschine stellen und kurz die Vakuum-Funktion aktivieren. Die kleinen Luftbläschen werden entfernt und die Sauce nimmt wieder ihre ursprüngliche Farbe an.