

Rezepte mit HELLEM XANTHAN-GUMMI

Ein Original-Rezept der École Valrhona



Sauce mit Himbeersaft

500 g Himbeersaft*

1,5 g SOSA Heller Xanthan-Gummi

Das Xanthan-Gummi nach und nach in etwas Himbeersaft auflösen.

Den restlichen Himbeersaft unterrühren und gegebenenfalls mixen.

Tipp: Um den durch das Mischen entstehenden undurchsichtigen Effekt zu beseitigen, den Behälter mit der Sauce in eine Vakuummaschine stellen und die Vakuumfunktion kurz aktivieren.

Die kleinen Luftbläschen werden entfernt und die Sauce nimmt wieder ihre ursprüngliche Farbe an.

Himbeersaft*

**1670 g Ganze tiefgefrorene
Himbeeren**

Die Himbeeren am Vortag in einer Schüssel auftauen.

Die Himbeeren in der Schüssel mit Klarsichtfolie luftdicht verschließen.

Ins Wasserbad stellen und ca. 2 Stunden lang kochen lassen, bis eine große Menge Saft entstanden ist.

Durch ein Spitzsieb passieren, ohne zu drücken.