

Rezept SOJAWHIP

Ein Original-Rezept der École Valrhona

Pflanzliche Ganache für den Spritzbeutel



- 180 g Mandelmilch**
- 1 g SOSA-Sojawhip**
- 45 g SOSA-Dextrose**
- 25 g Invertzucker**
- 50 g Glukose DE38/40**
- 490 g KUVERTÜRE GUANAJA 70 %**
- 160 g Mandelöl**

Die Mandelmilch auf 25 °C erhitzen, Dextrose und Sojawhip hinzufügen, dann die Glukose und den Invertzucker hinzufügen und auf 80 °C erhitzen.

Das Mandelöl und die Schokolade hinzufügen. Die Mischung (Mandelmilch + Zucker) in 4 Portionen auf die Schokolade gießen und eine Emulsion herstellen.

Mehrere Minuten lang verrühren, um eine glatte Creme zu erhalten.

Über Nacht oder für einige Stunden in einem kühlen Raum bei 16 °C ruhen lassen.

Mithilfe des Spritzbeutels und der gewünschten Tülle anrichten.