

## Iota-Geliermittel Pfirsich

### Beschreibung

Das natürliche vegetarische Geliermittel Iota-Carrageen wird aus rotem Algenextrakt gewonnen und ermöglicht eine feste und gleichzeitig geschmeidige Gelee-Textur.

Da der Zuckeranteil der Umgebung die Textur des Gelees nicht wesentlich beeinflusst, lassen sich auch sehr wenig süße Rezepte zubereiten.

### Vorgeschlagene Verwendungen

- Tellerdesserts
- Süßspeisen, Tartes und Petits Fours
- Gläser

### Gesamtzusammensetzung



Zusammensetzung	1000 g	100%
Zucker	90 g	9%
Iota-Carrageen	5 g	0.5%
Pfirsichpüree	905 g	90.5%

### Zubereitung

Zucker und Iota-Carrageen vermischen, dann bei 4 °C auf das Pfirsichpüree einrieseln lassen. Vermischen, um eine glatte Textur zu erhalten, und anschließend unter ständigem Rühren auf 85 °C erhitzen. Sofort verwenden.

### Trick

Passen Sie den Zuckeranteil dieses Rezepts je nach Umgebung an. So ist es möglich, den Zuckeranteil ohne größere Auswirkungen auf die Textur zu erhöhen oder zu verringern, um global den ausgewogenen Geschmack eines Produkts zu gewährleisten.



**VERWENDETES FRUCHTPÜREE**  
Montrouge- und Patty-Pfirsich

**VERZEHRTemperatur**  
Frisch

**ART DES VERZEHRS**  
Vor Ort,  
Zum Mitnehmen

**STÄRKEN**  
Fruchtintensität,  
Menge kann leicht angepasst werden,  
Veganes Rezept