

Kokosnussgelee zum Einhüllen

Beschreibung

Gelees können völlig unterschiedliche Texturen annehmen.

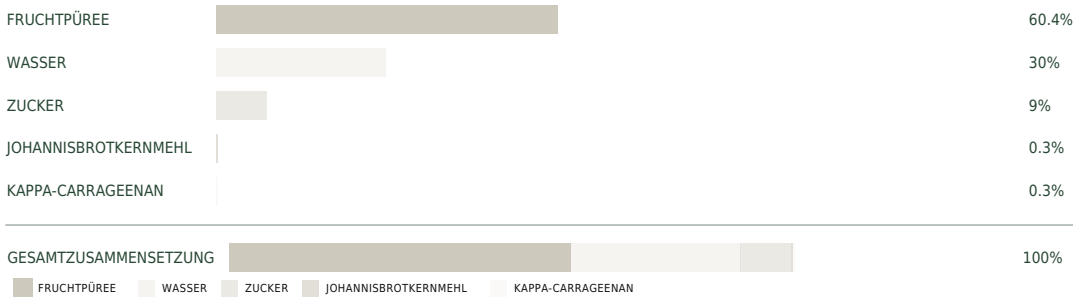
Dank der Synergie zwischen Kappa-Carrageenan und dem Johannisbrotkernmehl erhält man bei dünnem Aufstreichen der Masse unter Hitzeeinwirkung ein sehr geschmeidiges, aber widerstandsfähiges Gelee zum Einhüllen. Sein Glanz und seine Farbintensität machen es zu einem wertvollen Hilfsmittel beim Dekorieren.

Viele der Alternativen, die Glanz und Farbe verstärken, enthalten häufig viel Zucker und Farbstoffe. Der Püree-Anteil ist hier erhöht und ermöglicht die Verwendung von Zutaten, die mit dem zu dekorierenden Produkt harmonieren, auch wenn deren Kombination das Aromaprofil des Pürees etwas abschwächt.

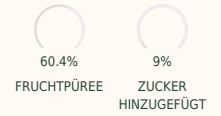
Vorgeschlagene Verwendungen

- Dekors

Gesamtzusammensetzung



Kokosnussgelee zum Einhüllen



Zutaten

Kokosnusscreme, Wasser, Zucker, Kappa-carrageenan, Johannisbrotkernmehl



NICHT EINFRIERBAR

Zusammensetzung	1000 g	100%
Zucker	90 g	9%
Kappa-carrageenan	3 g	0.3%
Johannisbrotkernmehl	3 g	0.3%
Kokosnusscreme	604 g	60.4%
Wasser	300 g	30%

Zubereitung

Die Platte neigen, damit die Masse nach unten fließt und so die gesamte Oberfläche mit einer dünnen Schicht bedeckt ist.

Als Anhaltswert erhält man mit 250 g und einer 40 × 60 cm großen Edelstahlplatte ein dünnes Gelee zum Einhüllen, das sich gut verarbeiten lässt. Diese Menge kann jedoch ganz nach Ihren Bedürfnissen angepasst werden.

Kalt stellen und mit Frischhaltefolie abdecken, um Austrocknen zu verhindern.

Trick

Dieses Gelee ist thermoreversibel sodass es möglich ist, die Kristalle wieder zu schmelzen, um das Gelee erneut flüssig werden zu lassen.



VERWENDETES FRUCHTPÜREE

Kokosnuss

VERZEHRTemperatur

Frisch

ART DES VERZEHRS

Vor Ort ,
Zum Mitnehmen

STÄRKEN

Farbe / Glanz ,
Neue Verwendung ,
Veganes Rezept