

## Frisches Himbeer-Fruchtgelee

### Beschreibung

Dieses feste Gelee ergibt sich durch das Zusammenspiel von zwei natürlichen und pflanzlichen Geliermitteln. Iotas schaffen ein elastisches und geschmeidiges Gelee, während mit Agar-Agar ein deutliches festeres Gelee entsteht. Diese beiden Eigenschaften vereinen sich zu einem sehr angenehmen Texturen-Mix. Diese Lösung verleiht dem Himberpüree Struktur, ohne sie einem Konzentrationsverfahren zu unterziehen, zu Kochen oder viel Zucker hinzuzufügen. So genießen Sie ein frisches Fruchtgelee.

### Vorgeschlagene Verwendungen

- Dekors
- Tellerdesserts
- Süßspeisen, Tartes und Petits Fours
- Kleine Köstlichkeit am Ende einer Mahlzeit
- Gläser

### Gesamtzusammensetzung

FRUCHTPÜREE	90%
IOTA-CARRAGEEN	0.5%
AGAR-AGAR	0.5%
ZUCKER	9%

GESAMTZUSAMMENSETZUNG	100%
-----------------------	------

FRUCHTPÜREE IOTA-CARRAGEEN AGAR-AGAR ZUCKER

Zusammensetzung	1000 g	100%
Zucker	90 g	9%
Agar-agar	5 g	0.5%
Iota-Carrageen	5 g	0.5%
Himberpüree	900 g	90%

### Zubereitung

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

### Trick

Die Textur ermöglicht den Zuschnitt mit Pralinengitter!



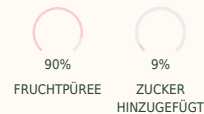
VERWENDETES FRUCHTPÜREE  
Meeker-Himbeere

VERZEHRTemperatur  
Frisch

ART DES VERZEHRS  
Vor Ort ,  
Zum Mitnehmen

STÄRKEN  
Fruchtintensität ,  
Neue Verwendung ,  
Veganes Rezept

### Frisches Himbeer-Fruchtgelee VEGAN



#### Zutaten

Himberpüree,  
Zucker, Agar-Agar,  
Iota-Carrageen



EINFRIERBAR