

Rezepte mit ELASTIC

Ein Original-Rezept der École Valrhona



Vanille-Gelee zum Einhüllen

250 g	Wasser
250 g	Streuzucker
20 g	SOSA Elastic
1	Vanilleschote

Alle Zutaten in kaltem Zustand vermischen und die Mischung aufkochen.
Auf eine Edelstahlplatte gießen und die Platte leicht neigen, um das Gelee gleichmäßig zu verteilen.
Bei Raumtemperatur kristallisieren lassen.
Wie gewünscht schneiden und formen.



Trotz der Empfehlung gilt dieses Rezept als „nicht einfrierbar“.