

Rezepte mit MALTOSEC

Ein Original-Rezept der École Valrhona



Orangen-Gavotte

- 125 g Eiweiß
- 100 g Puderzucker
- 540 g Blutorange Fruchtmark
- 50 g Tourierbutter 84%
- 50 g Mehl T55
- 50 g SOSA Maltosec
- 4 g Feinsalz

Das Mehl mit dem Puderzucker, dem Blutorange Fruchtmark, der Butter und dem Salz mischen.
Maltosec zugeben, alles aufkochen und 1 Minute köcheln lassen.
Auf eine Silikonbackmatte verteilen, dann 7–8 Minuten bei 170 °C backen.
Mit einem Teigschaber abnehmen, flach lassen oder formen.



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