

Rezepte mit GELBEM PEKTIN

Ein Original-Rezept der École Valrhona



Zitronen-Vanille-Fruchtgelee

400 g	Fruchtmark aus zerstoßenen Zitronen
500 g	Zitronenfruchtmark
100 g	Aprikosenfruchtmark
350 g	Streuzucker
30 g	SOSA Gelbes Pektin
1000 g	Streuzucker
200 g	Glukose DE38/40
1	NOROHY-Vanilleschote
8 g	Zitronensäurelösung*

Die kleine Menge Zucker mit dem Pektin vermischen.

Das Fruchtmark oder die verschiedenen Sorten Fruchtmark (oder Früchte) auf 40 °C erhitzen.

Die Zucker-Pektin-Mischung unter Rühren hinzufügen.

Aufkochen und anschließend den restlichen Zucker hinzufügen.

Erneut aufkochen und dann die Glukose hinzufügen.

Bei 75 °Brix auf dem Refraktometer oder 107 °C köcheln lassen.

Die Zitronensäurelösung hinzufügen und 30 Sekunden kochen.

Sofort gießen.

Tipp: Dieses Rezept kann mit anderen säuerlichen Früchten zubereitet werden.

Wasser lauwarm abkühlen lassen und Zitronensäure dazugeben. Mischen und auflösen lassen.

* Zitronensäurelösung

4 g	Wasser
4 g	SOSA-Zitronensäure



Trotz der Empfehlung gilt dieses Rezept als „einfrierbar“.

Rezepte mit GELBEM PEKTIN

Ein Original-Rezept der École Valrhona



Erdbeer-Fruchtgelee

350 g	Mara-des-Bois- Erdbeerfruchtmark
400 g	Erdbeerfruchtmark
635 g	Streuzucker
40 g	Glukose DE38/40
75 g	Streuzucker
18 g	SOSA Gelbes Pektin
12 g	SOSA-Zitronensäure*

Das Fruchtmark auf 40 °C erhitzen. Unter ständigem Rühren die kleine Menge Zucker und das gelbe Pektin hinzufügen. Aufkochen und anschließend den restlichen Zucker hinzufügen. Erneut aufkochen und dann die Glukose hinzufügen. Bei 73 °Brix oder 105 °C auf dem Refraktometer köcheln lassen.

Nach dem Kochen die Zitronensäure hinzufügen und sofort in einen 6 mm hohen Rahmen auf eine Silikon-Backmatte gießen.

Tip: Dieses Rezept kann mit anderen süßen Früchten zubereitet werden.



Trotz der Empfehlung gilt dieses Rezept als „einfrierbar“.