



Gelificant vegetal

Dosis:
50 g/kg

Pflanzliche Gelatine. Mischung aus Carrageen und Johannisbrotmehl. Pflanzlichen Ursprungs.

	500 g 58050000		6 u
	10 kg 58070000		1 u



Eigenschaften: Transparente, elastische Gelatine.

Zubereitung: Kalt auflösen und auf 65°C erhitzen (besser aufkochen). Geliert ab 60°C.

Anwendungsbereich: Flüssigkeiten mit einem Wasseranteil von mehr als 80%.

Anmerkungen: Nicht gefrierbeständig, Wärmeprozess umkehrbar (Thermoreversible).

Erzeugnisse: „falsche“ Sphärfizierung / „falsche“ Pâtefruit / Schleier / kalte Spaghetti / Gelatinen bis 60°C / Maccaroni / Nappage



Erdbeer-Spaghetti

- » 25 g Pflanzliche Gelatine
- » 400 g Erdbeerpuree
- » 25 g Erdbeer-Paste
- » 100 ml Läuterzucker (1zu1)

Zutaten vermischen und kurz zum Kochen bringen.

Die Masse in das Espagueti Kit füllen, die "Spaghetti" im Wasser- und Eisbad herstellen.



Mango-Campari-Sphäre

- » 350 g Mangopuree
- » 50 ml Campari
- » 100 ml Wasser
- » 30 g Gelificant vegetal
- » 400 ml Wasser
- » 100 ml Läuterzucker (1zu1)

Das Mangopuree mit dem Campari mischen, in Silikonformen von Halb-Sphären füllen und einfrieren.

Das Wasser, den Läuterzucker und die Gelificante vegetal mischen und zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und auf 80°C abkühlen lassen.

Mit Hilfe einer Nadel die Halb-Sphären aus den Formen holen und 2 Sekunden in die flüssige Gelatine tauchen. Vorsichtig auf einer glatten Oberfläche ablegen und die Nadel heraus ziehen. Auftauen lassen, bis auch das Innere aufgetaut ist.

