

Apple and ginger gel |

Recipe for 300 ml

Description

A recipe that will boost your dishes and amaze your taste buds.

Note

Agar-agar is a reddish algae with gelling properties found on the coast of Japan, discovered in 1658.

Ideally, you need a precision balance to weigh agar-agar.

Ingredients

Ginger syrup

- 50 Ml Water
- 50 Gr Sugar
- 25 Gr Fresh ginger
- 0.50 Tsp Lemon juice

Apple and ginger gel

- 200 Gr Apple juice
- 80 Gr Ginger syrup
- 20 Gr Apple vinaigar
- 3.50 Gr Agar-agar

Preparation

- Preparation time **90 mins**
- Resting time **60 mins**

Ginger syrup

Peel the ginger with a tablespoon, slice thinly and place in a saucepan.

Add the water and sugar in the same order, bring to the boil and then stop cooking.

Remove from the heat, add the lemon juice and cover with cling film or a cloth.

Leave to cool, strain through a sieve and store in the fridge.

Apple and ginger gel

Versez d'abord le jus de pomme dans une casserole avec le sirop de gingembre, le vinaigre de pomme et l'agar-agar.

Mélangez bien à l'aide d'un fouet, portez à ébullition durant une bonne minute, versez ensuite dans un bol et réservez le tout au réfrigérateur.

Une fois bien froid, placez le tout dans un blender, mixez et assurez-vous d'obtenir un gel bien lisse. Versez ensuite dans une pipette et réservez au réfrigérateur.

Bon appétit!