Ricette AGAR-AGAR

Una ricetta originale dell'École Valrhona

Gelée Spumosae Guanaja

375 g	**Latte intero UHT**
50 g	**Panna UHT 35%**
40 g	**Zucchero semolato**
2 g	**Agar-agar SOSA**
2 g	**Gelatina in polvere 220 Bloom SOSA**
10 g	**Acqua**
150 g	**COPERTURA GUANAJA 70%**
200 g	**Panna UHT 35%**

Riscaldare il latte e la piccola quantità di panna, aggiungere il mix zucchero + agar-agar SOSA, la gelatina reidratata e portare ad ebollizione per alcuni minuti.
Versare gradualmente sul cioccolato per ottenere un'emulsione perfettamente liscia.
Mescolare il tutto e lasciare raffreddare a 40 °C. (**Attenzione** non raffreddare su ghiaccio tritato).
Mescolare la panna montata e versare immediatamente in cornice, quadrati o cerchi in acciaio inossidabile.
Conservare in frigorifero.
Eliminare le cornici senza riscaldare.

Note: Attenzione questa ricetta non si congela.
Questa gelée spumosa è usata soprattutto per i dessert dei ristoranti, da non utilizzare per gli entremets.
Questa ricetta ha un aspetto simile alla mousse e l'agar gli conferisce un aspetto di gelée delicata.