

Ricette AGAR-AGAR

Una ricetta originale dell'École Valrhona



Cubo di gelatina con decorazione di frutta acidula

100 g	Succo di limone
150 g	Acqua
90 g	Zucchero cristallo
4,5 g	Agar-agar SOSA
8 g	Gelatina in polvere 220 Bloom SOSA
40 g	Acqua
1 pz.	Scorza di limone

Riscaldare l'acqua, il succo a circa 40 °C e aggiungere la miscela di zucchero + agar-agar SOSA e gelatina reidratata in acqua. Portare a ebollizione la miscela aggiungendo le scorze.

Filtrare e versare in una cornice dello spessore della dimensione del cubo desiderata.

Nota: Questa ricetta funziona con la frutta acidula come frutto della Passione / Limone / Lime / Arancia / Pompelmo / Yuzu / Amarena.

Cubo di Gelée con decorazione di frutta dolce

500 g	Polpa di fragola
250 g	Acqua
8 g	Agar-agar SOSA
13 g	Gelatina in polvere 220 Bloom SOSA
65 g	Acqua

Riscaldare l'acqua, la polpa a circa 40 °C e aggiungere l'agar-agar SOSA e la gelatina reidratata in acqua.

Portare il tutto a ebollizione.

Filtrare e versare in una cornice dello spessore della dimensione dei cubi desiderata.

Nota: Questa ricetta funziona con frutta dolce tipo Albicocca / Fragola / Pera / Mela / mirabelle / fichi.

Ricette AGAR-AGAR

Una ricetta originale dell'École Valrhona



Cubo di Gelée Agar di cioccolato

- 500 g** Latte intero UHT
- 100 g** Zucchero semolato
- 115 g** COPERTURA MANJARI 64%
- 4,5 g** Agar-agar SOSA

Mescolare lo zucchero e l'agar-agar SOSA. Con una frusta, aggiungere questa miscela nel latte caldo e far sobbollire. Versare un po' di latte sulla copertura Manjari e usando una spatola, mescolare energicamente per creare un'emulsione. Continuare ad aggiungere il latte, conservando questa struttura elastica e brillante. Versare in un canditore con uno spessore di 1 cm. Mettere in frigorifero.