

## Ricette AGAR-AGAR

Una ricetta originale dell'École Valrhona



*Il mondo multiplo*

### Gelée Agar Trasparente Campari

- 400 g Campari
- 100 g Acqua
- 100 g Zucchero cristallo
- 3,5 g Agar-agar SOSA
- 3 g Gelatina in polvere 220 Bloom SOSA
- 15 g Acqua
- 4 g Scorzette d'arancia

Riscaldare l'acqua e il liquore a circa 40 °C e aggiungere il mix di zucchero + agar-agar SOSA e la gelatina reidratata. Portare a ebollizione il tutto aggiungendo la scorza d'arancia. Filtrare e versare in una cornice dello spessore della dimensione del cubo desiderata.

### Gelée Agar Trasparente Vaniglia

- 500 g Acqua
- 50 g Glucosio DE38/40
- 100 g Zucchero cristallo
- 2 g Agar-agar SOSA
- 1 g Xantana goma chiara SOSA
- 3 g Gelatina in polvere 220 Bloom SOSA
- 15 g Acqua
- 0,5 pz. Baccelli di vaniglia

Riscaldare l'acqua e mettere in infusione la vaniglia. Aggiungere la miscela zucchero + agar agar SOSA, la xantana, il glucosio e gelatina reidratata. Portare il tutto a ebollizione. Filtrare e versare in una cornice dello spessore della dimensione del cubo desiderata.

Suggerimento: La goma Xantana Chiara SOSA aiuta a mantenere i granelli di vaniglia sospesi nella gelatina.