

Ricette ACIDO CITRICO

Una ricetta originale dell'École Valrhona



Sfere all'amarena

210 g	Zucchero semolato
35 g	Glucosio DE38/40
70 g	Acqua
350 g	Polpa di amarene
2 g	Acido citrico SOSA
180 g	CIOCCOLATO OPALYS 33% Sfere cave IVOIRE 35%

Cuocere in forno a 185 °C lo zucchero, il glucosio e l'acqua. Decuocere lo zucchero cotto con la polpa di amarena.

Ricuocere il tutto a 103 °C, interrompere la cottura, aggiungere l'acido citrico e lasciare scendere la temperatura a 70 °C prima di realizzare l'emulsione con la copertura bianca Opalys già sciolta.

A 35 °C aggiungere il burro, mescolare e guarnire le sfere cave ivoire. Lasciare cristallizzare per 12 ore a 17 °C e 60% di umidità.

Mantenere la temperatura della ganache durante il riempimento delle sfere cave inferiore a 30 °C.

Compote fragola e papavero

500 g	Fragole in biglie
500 g	Polpa di fragola
170 g	Glucosio DE38/40
200 g	Zucchero semolato
20 g	Pectina NH SOSA
75 g	Zucchero semolato
105 g	Succo di limone
6 g	Acido citrico SOSA
6 g	Aroma di papavero

Fate rosolare le fragole in un tegame e non appena i sono calde, aggiungere la pectina precedentemente mescolata i 75 g di zucchero.

Far bollire il tutto. Aggiungere la seconda porzione di zucchero, portare di nuovo a ebollizione e aggiungere il glucosio.

Raffreddare a 50 °C e aggiungere il succo di limone, l'acido citrico e l'aroma di papavero.

Conservare in frigorifero.