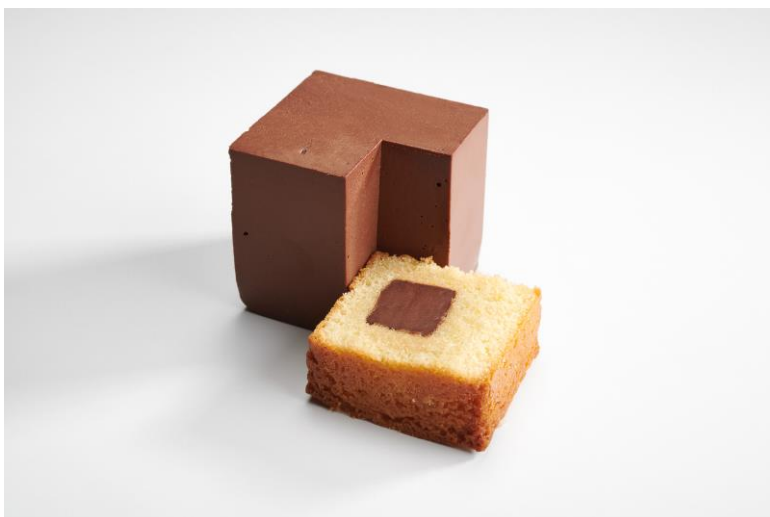


Ricette GELLAN

Una ricetta originale dell'École Valrhona



Gelatina di cioccolato Extra Amer 67%

- 400 g Latte intero UHT**
- 70 g Zucchero cristallo**
- 4 g Goma Gellan SOSA**
- 230 g CIOCCOLATO EXTRA AMER
67%**

Mescolare la goma Gellan SOSA con tutti gli ingredienti a freddo.
Portare ad ebollizione, emulsionare sul cioccolato.
Versare rapidamente sopra i 65 °C.
Lasciare gelificare.

Gelatina P125 Cœur di Guanaja

- 400 g Latte intero UHT**
- 70 g Zucchero cristallo**
- 4 g Goma Gellan SOSA**
- 150 g P125 COEUR DE GUANAJA**

Mescolare la goma Gellan SOSA con tutti gli ingredienti a freddo.
Portare ad ebollizione, emulsionare sul cioccolato.
Versare rapidamente sopra i 65 °C.
Lasciare gelificare.