

Ricette GELLAN

Una ricetta originale dell'École Valrhona



Cuore di gelée di Pera

- 400 g Polpa di pera William**
- 100 g Acqua**
- 6 g Goma Gellan SOSA**
- 100 g Zucchero cristallo**

Mixare la goma Gellan SOSA con tutti gli ingredienti a freddo.
Portare a ebollizione e versare rapidamente.

Cuore di gelée di Banana

- 400 g Polpa di banana**
- 150 g Acqua**
- 4 g Goma Gellan SOSA**
- 50 g Zucchero cristallo**

Mescolare la goma Gellan SOSA con tutti gli ingredienti a freddo.
Portare a ebollizione e versare rapidamente.

Ricette GELLAN

Una ricetta originale dell'École Valrhona



Cuore di gelée di Lampone

- 200 g Polpa di lampone**
- 100 g Acqua**
- 8 g Goma Gellan SOSA**
- 100 g Zucchero cristallo**

Mescolare la goma Gellan SOSA con tutti gli ingredienti a freddo.
Portare a ebollizione e versare rapidamente.

Cuore di gelée di Frutto della Passione

- 150 g Polpa di frutto della passione**
- 250 g Acqua**
- 8 g Goma Gellan SOSA**
- 80 g Zucchero cristallo**

Mescolare la goma Gellan SOSA con tutti gli ingredienti a freddo.
Portare a ebollizione e versare.

Nota: Questa ricetta funziona con la polpa di yuzu.