

Ricette GELLAN

Una ricetta originale dell'École Valrhona



Gelée Inspiration mandorla

- 400 g Latte intero UHT
- 50 g Zucchero cristallo
- 3 g Goma Gellan SOSA
- 230 g INSPIRATION mandorla

Mescolare la goma Gellan SOSA con tutti gli ingredienti a freddo. Portare a ebollizione, emulsionare sulla copertura in un frullatore e versare rapidamente sopra 65 °C. Lasciare gelificare.

Gelatina al praliné di mandorle al 60%

- 400 g Latte intero UHT
- 50 g Zucchero semolato
- 50 g Glucosio in polvere DE33 SOSA
- 2 g Goma Gellan SOSA
- 125 g PRALINÉ MANDORLE 60%
CARAMELLATE
- 125 g Pasta pura di mandorle tostate
SOSA

Mescolare lo zucchero, il glucosio in polvere e la goma Gellan SOSA e mescolare con il latte a freddo. Portare a ebollizione, emulsionare sul praliné e la pasta pura di mandorla in un mixer versando rapidamente sopra i 65 °C. Lasciare gelificare.

Ricette GELLAN

Una ricetta originale dell'École Valrhona



Gelatina al rum vaniglia

200 g	Rum invecchiato
200 g	Acqua
8 g	Goma Gellan SOSA
100g	Zucchero cristallo
1 pz.	Baccelli di vaniglia
1 pz.	Scorza di lime

Sbucciare il lime e aggiungere allo zucchero.
Mescolare con la goma Gellan SOSA, aggiungere la vaniglia e mescolare con rum e acqua.
Portare a ebollizione e versare.

Gelée all'olio d'Oliva

350 g	Acqua
6 g	Goma Gellan SOSA
1,5 g	Natur emul SOSA
150 g	Olio d'oliva
QB	Fior di sale

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