

Ricette GOMA GUAR

Una ricetta originale dell'École Valrhona



Crema cioccolato ILLANKA

225 g	Latte d'avena
20 g	Zucchero invertito
4 g	Goma di guar SOSA
290 g	COPERTURA ILLANKA 63%
265 g	Latte d'avena

Riscaldare i 225 g di latte d'avena, lo zucchero invertito e la Goma Guar. Versare gradualmente la miscela calda sopra il cioccolato sciolto. Mixare subito per completare l'emulsione. Aggiungere la seconda quantità di latte d'avena freddo. Mixare nuovamente. Versare direttamente in un bicchierino o in un altro contenitore. Mettete in frigorifero e lasciare cristallizzare idealmente per 6 ore.



Nonostante la raccomandazione, questa ricetta non è certificata "congelabile".