

Ricette GOMA GUAR

Una ricetta originale dell'École Valrhona



Streuzel mandorla croccante senza glutine

- 200 g Farina di mandorle bianche extra fine SOSA**
- 180 g Zucchero di canna**
- 180 g Burro disidratato 84%**
- 2 g Fior di sale**
- 80 g Farina di riso**
- 75 g Fecola di patate SOSA**
- 75 g Maltosec SOSA**
- 7 g Goma di guar SOSA**

Mescolare la farina di mandorle, lo zucchero di canna, il fleur de sel, la farina di riso, la fecola, il Maltosec e la Goma Guar. Tagliare il burro freddo a cubetti e iniziare a mescolare con lo sbattitore. Si formeranno delle palline. Arrestare l'impasto. Conservare in frigorifero o nel congelatore fino al momento della cottura. Per cuocere, distribuire uniformemente lo Streuzel su una teglia e infornare a 150/160 °C fino a ottenere un colore biondo caldo.