Recettes GOMME KAPPA

Une recette originale de l'Ecole Valrhona

Lentilles chocolat Guanaja

200 g	**Eau**
2 g	**Natur Emul SOSA**
50 g	**COUVERTURE GUANAJA 70%**
1 g	**Kappa gomme SOSA**

Ajouter la Kappa et le Natur Emul mélangés ensemble en saupoudrant et mélangeant sur l'eau puis porter l'ensemble à ébullition.
Verser cette préparation en plusieurs fois sur le chocolat afin d'obtenir une émulsion.
Mixer légèrement en essayant de ne pas incorporer de bulles d'air.
Laisser légèrement refroidir et verser la préparation dans une pipette en plastique.
Lorsque vous obtenez la bonne texture, déposer des gouttes (ou des formes à l'aide d'une cuillère) sur une feuille de plastique et laisser gélifier complètement.

ATTENTION : la préparation commence de gélifier à 60°C.