

Recettes GOMME KAPPA

Une recette originale de l'Ecole Valrhona



Nappage Rhum Vanille et Citron Vert

- 80 g Eau
- 80 g Sucre semoule
- 200 g Rhum blanc
- 40 g Glucose DE38/40
- 4 g Kappa Gomme SOSA
- 1 pce/s Vanille en gousse
- 1 pce/s Zeste de citron vert

Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre et le glucose.

Ajouter en saupoudrant la gomme Kappa puis le rhum et porter le tout à ébullition.

Ajouter la vanille fendue et grattée et le zeste de citron vert.

Laisser légèrement refroidir et vers 70/80°C, glacer par immersion (cubes de fruits, fruits entiers et autres.)

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