Ricette INSTANGEL

Una ricetta originale dell'École Valrhona

Comme une Guimauve Litchi

250 g	**Zucchero semolato**
100 g	**Acqua minerale**
520 g	**Polpa di litchi**
90 g	**Instangel SOSA**
40 g	**Zucchero invertito**

Preparare uno sciroppo con lo zucchero semolato e l'acqua. Portare ad ebollizione.
Aggiungere l'Instangel, aggiungere successivamente la polpa di litchi e mescolare il tutto.
Lasciare gelificare in frigorifero per una notte.
Montare lo sciroppo gelificato con il mixer fino ad ottenere una consistenza tipo mousse.
Versare in una cornice per ganache di 10mm di altezza.
Conservare in congelatore.