

Ricette KAPPA

Una ricetta originale dell'École Valrhona



Lenticchie cioccolato Guanaja

200 g Acqua

2 g Natur emul SOSA

50 g COPERTURA GUANAJA 70%

1 g Kappa SOSA

Aggiungere il Kappa e il Natur Emul mescolati insieme cospargendo e mescolando sull'acqua e portare a ebollizione.

Versare questa preparazione in più volte sul cioccolato per ottenere un'emulsione.

Mescolare leggermente cercando di non incorporare bolle d'aria.

Lasciare raffreddare leggermente e versare il composto in una pipetta di plastica.

Quando si ottiene la giusta consistenza, posare delle gocce (o forme con un cucchiaino) su un foglio di plastica e lasciarlo gelificare completamente.

ATTENZIONE: La preparazione inizia a gelificare a 60 °C.