Ricette KAPPA

Una ricetta originale dell'École Valrhona

Glassa Rum Vaniglia e Lime

80 g	Acqua
80 g	Zucchero semolato
200 g	Rum bianco
40 g	Glucosio DE38 / 40
4 g	Kappa SOSA
1 pz.	Baccelli di vaniglia
1 pz.	Scorza di lime

Fare uno sciroppo con acqua, glucosio e zucchero.
Aggiungere spruzzando la Kappa e poi il rum e portare a ebollizione.
Aggiungere la vaniglia incisa e grattata e la scorza di lime.
Lasciare raffreddare leggermente e versare a 70/80 °C, glassare per immersione (cubetti di frutta, frutti interi e altro).

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