

Ricette LECITINA POLVERE

Una ricetta originale dell'École Valrhona



Cremoso caramello mou Vaniglia fleur de sel

400 g	Panna UHT 35%
2 pz.	Baccelli di vaniglia
40 g	Glucosio DE38 / 40
400 g	Zucchero semolato
250 g	Burro salato
10 g	Gelatina in polvere 220 Bloom SOSA
50 g	Acqua
2 g	Lecitina di soia in polvere SOSA

Riscaldare la panna, il glucosio, la lecitina e mettere in infusione la vaniglia. Realizzare un caramello a secco con lo zucchero semolato.

Decuocere questo caramello diverse volte con il burro salato.

Aggiungere la miscela calda panna e glucosio e la gelatina idratata e cuocere nuovamente l'impasto a 105 °C.

Versare e conservare in frigorifero. Utilizzare nella sac à poche.

Suggerimento: La lecitina ha un vero ruolo di emulsionante per aiutare la stabilità del grasso e dell'acqua.