

## Recettes LECITHINE POUDRE

Une recette originale de l'Ecole Valrhona



### Ecume rock chocolat

- 250 g COUVERTURE GUANAJA 70%**
  - 125 g BEURRE CACAO**
  - 3 g Lécithine de soja poudre SOSA**
- FOAM KIT**

Fondre à 40/45°C le beurre de cacao et mélanger la lécithine en poudre. Ajouter le chocolat fondu et mélanger le tout.

A 55°C, utiliser la machine foam kit pour faire buller le mélange.

Dès que vous obtenez le volume nécessaire, placer la préparation au congélateur. Puis, casser des éclats pour décorer un dessert, un entremets ou une tarte.



Malgré la recommandation, cette recette n'est pas certifiée « congelable ».