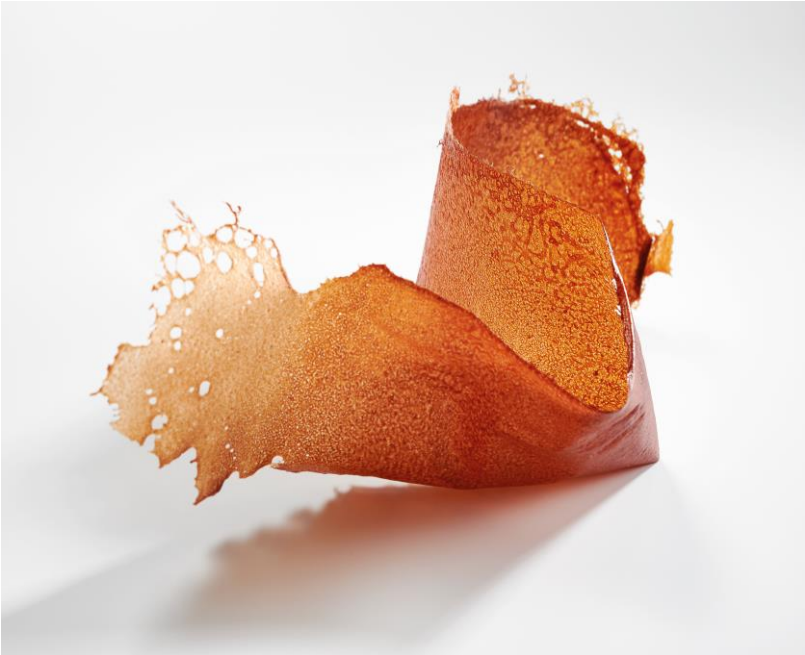
Ricette MALTOSEC

Una ricetta originale dell'École Valrhona



Gavotte al Cioccolato

125	g	**Albumi**
100	g	**Zucchero a velo**
540	g	**Acqua**
50	g	**Burro secco 84%**
50	g	**Farina T55**
50	g	**Maltosec SOSA**
4	g	**Sale fino**
100	g	**COPERTURA ILLANKA 63%**

Mescolare la farina con lo zucchero a velo, l'acqua, il burro e il sale. Aggiungere il Maltosec e portare a ebollizione per 1 minuto. Aggiungere il cioccolato e lisciare il composto con una frusta o un mixer. Spalmare su una teglia di silicone e cuocere per 7/8 minuti a 170 °C. Staccare con una spatola e lasciare piatta o modellare.

Nonostante la raccomandazione, questa ricetta non è certificata "congelabile".