

Ricette MALTOSEC

Una ricetta originale dell'École Valrhona



Gavotte Nature

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

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.
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".

Neve di mandorla

120 g	INSPIRATION mandorla
40 g	Pasta pura di mandorle tostate SOSA
10 g	Olio di nocciola
3 g	Fior di sale
80 g	Maltosec SOSA

Sciogliere la copertura Inspiration Mandorla e aggiungere la pasta pura di mandorle tostate con l'olio di nocciola.
Mescolare tutto in modo omogeneo e aggiungere il fleur de sel.
Mescolare il Maltosec e mescolare delicatamente per ottenere una polvere pralinata.



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