

## Ricette PECTINA X58

Una ricetta originale dell'École Valrhona



### Gelée al cioccolato Manjari

**840 g Latte intero UHT**

**55 g Zucchero semolato**

**5 g Pectina X58 Sosa**

**260 g COPERTURA MANJARI 64%**

Mescolare lo zucchero alla pectina.

Alla frusta, aggiungere questa miscela al latte caldo e portare ad ebollizione per qualche secondo.

Versare una parte del latte sulla copertura e con la spatola mescolare vigorosamente per creare un'emulsione.

Continuare ad aggiungere il latte, conservando questa struttura elastica e brillante.

Suggerimento: Questa gelatina può essere riscaldata quante volte necessario, avendo cura di raggiungere i 60 °C, per utilizzare in seguito a circa 30/35 °C.



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

## Ricette PECTINA X58

Una ricetta originale dell'École Valrhona



### Ganache cremosa al Lime

- 600 g Latte parzialmente scremato**
- 14 g Scorza di lime**
- 10 g Zucchero semolato**
- 6 g Pectina X58 Sosa**
- 50 g Zucchero invertito**
- 300 g COPERTURA NYANGBO 68%**
- 15 g Succo di lime**

Mescolare la pectina X58 con lo zucchero semolato.

Riscaldare il latte a 50 °C e mettere in infusione la scorza di lime per 10-15 minuti. Aggiungere la miscela di pectina e zucchero, lo zucchero invertito e portare a ebollizione.

Realizzare l'emulsione sul cioccolato per ottenere un nucleo liscio e brillante. Conservare questa consistenza fino alla fine della miscela, quindi aggiungere il succo di lime e mescolare per completare l'emulsione.

Versare o cristallizzare a 4 °C per 24 ore.

Suggerimento: Questa ganache è consigliata per realizzare delle praline fresche di cioccolato, conservare a 4 °C.



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