

Ricette PECTINA X58

Una ricetta originale dell'École Valrhona



Gelée Praliné Nocciola Mandorla 66%

- 600 g** Latte intero UHT
- 40 g** Zucchero semolato
- 6 g** Pectina X58 Sosa
- 300 g** PRALINÉ NOCCIOLE 66%
FRUTTATO
- 22 g** BURRO DI CACAO

Mescolare zucchero e pectina X58. Riscaldare il latte ed incorporare con l'aiuto di una frusta la miscela di zucchero / pectina. Portare a ebollizione mescolando. Versare gradualmente un po' di latte caldo sul praliné e sul burro di cacao fuso. Mescolare con la spatola per creare un nucleo elastico, un segno di un'emulsione avviata. Perfezionare immediatamente questa texture elastica con un mixer. Continuare a versare il latte, assicurandosi di conservare questa emulsione fino alla fine della miscela con il mixer. Lasciare raffreddare a 30 °C e versare (cerchio o bicchierino).

Suggerimento: Per un utilizzo posticipato riscaldare la gelée a 60 °C e utilizzarla a 30 °C.



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