

Ricette PECTINA GIALLA

Una ricetta originale dell'École Valrhona



Gelatina di frutta lampone e cioccolato ARAGUANI

- 465 g Polpa di lampone**
- 11 g Pectina gialla SOSA**
- 505 g Maltitolo polvere SOSA**
- 100 g Glucosio DE38/40**
- 90 g COPERTURA ARAGUANI 72%**
- 7 g Soluzione acido citrico***

Riscaldare la polpa di lampone a 40 °C e aggiungere la pectina precedentemente miscelata con un po' di maltitolo.

Portare a ebollizione, quindi aggiungere in due o tre volte il maltitolo rimanente e il glucosio.

Cuocere tutto a 73 ° Brix o 106 °C e aggiungere la soluzione di acido citrico una volta ritirato dalla cottura.

Prendere un po' di gelatina di frutta per fare un'emulsione sulla copertura parzialmente fusa.

Mescolare e terminare aggiungendo l'intera gelatina di frutta.

* Soluzione di acido citrico

- 3,5 g Acqua**
- 3,5 g Acido citrico SOSA**

Riscaldare l'acqua e incorporare l'acido citrico. Mescolare e lasciare sciogliere.

