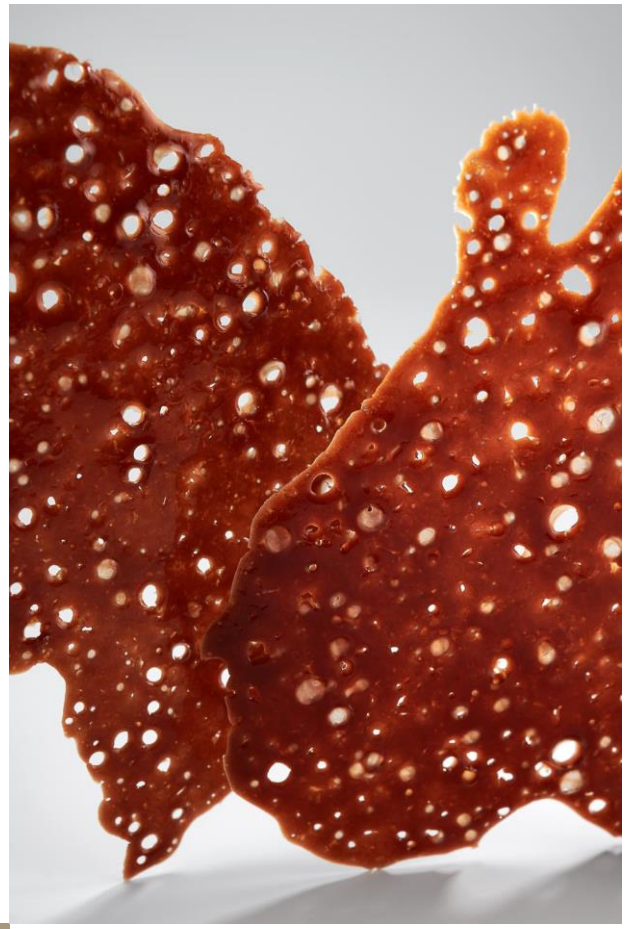
Recettes PECTINE NH

Une recette originale de l'Ecole Valrhona



Tuile de Chocolat

270 g	Sucre semoule
4 g	Pectine NH SOSA
150 g	Beurre sec 84%
90 g	Glucose DE38/40
5 g	CACAO POUDRE
80 g	COUVERTURE GUANAJA 70%
70 g	Eau

Mélanger le sucre et la pectine NH SOSA
Chauffer ensemble le beurre, le glucose, le cacao en poudre, l'eau et ajouter le mélange sucre + pectine NH SOSA.
Porter le tout à ébullition jusqu'à obtenir une texture lisse et crémeuse.
Ajouter alors, hors du feu, le chocolat haché.
Etaler sur feuille silicone le plus finement possible.
Cuire à four ventilé à 180/190°C.
Réserver après cuisson au sec.