

## Ricette XANTANA CHIARA

Una ricetta originale dell'École Valrhona



### Zuppa diafana al Grué di Cacao

- 400 g Acqua**
- 60 g GRUÉ DI CACAO**
- 50 g Zucchero semolato**
- 50 g Acqua**
- 2 g Goma Xantana chiara SOSA**

Riscaldare l'acqua a 50 °C.

Lasciare in infusione il grué nell'acqua per una notte.

Filtrare e mixare tutti gli ingredienti.

E' possibile aggiungere all'ultimo momento delle perle di cioccolato croccanti.

Suggerimento: Per eliminare l'effetto opaco creato dalla miscela, posizionare il contenitore con la salsa in una macchina sotto vuoto e azionare per alcuni istanti. La zuppa tornerà al suo colore originale dopo aver eliminato le micro bolle d'aria.