

## Ricette XANTANA CHIARA

Una ricetta originale dell'École Valrhona



### Salsa di succo di lampone

**500 g** Succo di lampone\*  
**1,5 g** Goma Xantana Chiara SOSA

Mescolare gradualmente la Xantana con un po' di succo di lampone. Incorporare il resto del succo di lampone e mescolare se necessario.

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 salsa tornerà al suo colore originale dopo aver rimosso le micro bolle d'aria.

### Succo di lampone\*

**1670 g** Lamponi interi congelati

Scongelare i lamponi il giorno prima in una ciotola.  
Ricoprire bene con la pellicola trasparente i lamponi nella ciotola.  
Mettere a bagno-maria e lasciar cuocere per circa 2 ore per ottenere una grande quantità di succo.  
Filtrare senza premere.