

## Ricette XANTANA PURA

Una ricetta originale dell'École Valrhona



### Salsa al cioccolato ILLANKA 63% a base d'acqua

**125 g Acqua**

**40 g Glucosio DE38/40**

**110 g COPERTURA ILLANKA 63%**

**0,5 g Gomma Xantana Pura SOSA**

Portare a ebollizione l'acqua con il glucosio. Sul cioccolato sciolto, aggiungere una piccola quantità di sciroppo caldo e fare un'emulsione. Mescolare la goma Xantana Pura SOSA e mixare per perfezionare l'emulsione. Completare aggiungendo il resto del liquido caldo. Miscelare di nuovo.

Suggerimento: Il metodo di preparazione è quello di una ganache. Questo metodo di emulsione è importante per offrire un decoro al piatto che non coli e rimanga lucido senza opacizzarsi.

Per una maggiore leggerezza, e soprattutto per una migliore tenuta, la salsa deve essere riscaldata a 20/25 °C.

La salsa dovrebbe avere una consistenza elastica, al fine di ottenere dei decori al piatto che rimarranno stabili durante il servizio in sala.

## Ricette XANTANA PURA

Una ricetta originale dell'École Valrhona



### Salsa Caffé Dulcey

- 300 g** Caffé espresso
- 75 g** Glucosio DE38/40
- 400 g** CIOCCOLATO DULCEY 32%
- 0,8 g** Goma Xantana Pura SOSA

Sciogliere il glucosio nel caffè caldo. Sul cioccolato sciolto, aggiungere una piccola quantità di caffè e fare un'emulsione. Mescolare la goma Xanthana Pura SOSA e mixare per perfezionare l'emulsione. Completare aggiungendo il resto del liquido caldo. Miscelare di nuovo.

Suggerimento: Il metodo di preparazione è quello di una ganache. Questo metodo di emulsione è importante per offrire un decoro al piatto che non coli e rimanga lucido senza opacizzarsi. Per una maggiore leggerezza, e soprattutto per una migliore tenuta, la salsa deve essere riscaldata a 20/25 °C.

La salsa dovrebbe avere una consistenza elastica, al fine di ottenere dei decori al piatto che rimarranno stabili durante il servizio in sala.