

Ricette XANTANA PURA

Una ricetta originale dell'École Valrhona



Salsa al mandarino

- 500 g** Succo di mandarino
- 60 g** Glucosio DE38/40
- 2 g** Goma Xantana Pura SOSA

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

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