

Ricette XANTHANA PURA

Una ricetta originale dell'École Valrhona



Dacquoise Cacao per macchina colatrice

- 300 g Albumi d'uovo**
- 30 g Albuwhip SOSA**
- 1,5 g Cremortartaro SOSA**
- 100 g Zucchero semolato**
- 2 g Goma Xantana Pura SOSA**
- 80 g Mandorle bianche in polvere SOSA**
- 280 g Zucchero a velo**
- 200 g Cacao in polvere**
- 50 g Farina T55**

Montare gli albumi con l'Albuwhip e il cremortartaro SOSA.

Mescolare lo zucchero semolato con la gomma Xantana Pura SOSA.

Quando gli albumi d'uovo fanno una spuma, aggiungere lo zucchero con la gomma Xanthana pura SOSA.

Aggiungere la farina di mandorle, il cacao in polvere e la farina con lo zucchero a velo. Versare in una cornice o spalmare su teglia. Cuocere a 190 °C per 12-15 minuti.

Suggerimento: L'aggiunta di goma Xantana Pura SOSA consente una migliore stabilità della dacquoise con l'uso di una colatrice meccanica.