

Recettes XANTHANE CLAIRE

Une recette originale de l'Ecole Valrhona



Soupe translucide au Grué de Cacao

- 400 g Eau**
- 60 g GRUE DE CACAO**
- 50 g Sucre semoule**
- 50 g Eau**
- 2 g Gomme Xanthane claire SOSA**

Chauffer l'eau à 50°C.

Laisser infuser le grué dans l'eau pendant une nuit.

Chinoiser et mixer tous les ingrédients.

Possibilité d'ajouter au dernier moment, quelques perles chocolat croustillantes.

Astuces : Afin d'éliminer l'effet opaque créé par le mixage, placer dans une machine sous vide le contenant avec la sauce et actionner le sous vide quelques instants.

La soupe reprendra sa couleur d'origine après avoir éliminé les micro bulles d'air.