

Recettes XANTHANE CLAIRE

Une recette originale de l'Ecole Valrhona



Sauce au jus de framboise

500 g Jus de framboise*
1,5 g Gomme Xanthane claire
SOSA

Délayer petit à petit la Xanthane avec un peu de jus de framboise.
Incorporer le reste du jus de framboise et mixer si nécessaire.

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

Jus de framboise*

1670 g Framboises entières
congelées

Faire décongeler les framboises la veille dans un bol.

Filmer les framboises avec le bol bien hermétiquement.

Mettre au bain-marie et laisser cuire environ 2 heures jusqu'à obtenir une quantité de jus importante.

Passer au chinois étamine sans presser.