Recettes XANTHANE PURE

Une recette originale de l'Ecole Valrhona

Sauce chocolat ILLANKA 63% à base d'eau

125 g	**Eau**
40 g	**Glucose DE38/40**
110 g	**COUVERTURE ILLANKA 63%**
0,5 g	**Gomme Xanthane pure SOSA**

Porter à ébullition l'eau avec le glucose.
Sur le chocolat fondu, ajouter une petite quantité de sirop chaud et procéder à une émulsion.
Incorporer la Gomme Xanthane pure SOSA et mixer pour parfaire l'émulsion.
Terminer alors en ajoutant le reste du liquide bien chaud.
Mixer de nouveau.

Astuces : La méthode de préparation est celle d'une ganache. Cette méthode d'émulsion est importante pour offrir un décor sur assiette qui ne coule pas et qui reste brillant sans faire de "peau" mate.
Pour plus de légèreté, et surtout pour une meilleure tenue, la sauce doit être réchauffée à 20/25°C.
La sauce devra avoir une consistance élastique, afin de pouvoir réaliser des décors d'assiettes qui resteront stables lors du service en salle.

Recettes XANTHANE PURE

Une recette originale de l'Ecole Valrhona

Sauce Café Dulcey

300 g	Café expresso
75 g	Glucose DE38/40
400 g	CHOCOLAT DULCEY 32%
0,8 g	Gomme Xanthane pure SOSA

Fondre le glucose dans le café chaud.
Sur le chocolat fondu, ajouter une petite quantité de café et procéder à une émulsion.
Incorporer la Gomme Xanthane pure SOSA et mixer pour parfaire l'émulsion.
Terminer alors en ajoutant le reste du liquide bien chaud.
Mixer de nouveau.

Astuces : La méthode de préparation est celle d'une ganache.
Cette méthode d'émulsion est importante pour offrir un décor sur assiette qui ne coule pas et qui reste brillant sans faire de "peau" mate. Pour plus de légèreté, et surtout pour une meilleure tenue, la sauce doit être réchauffée à 20/25°C.
La sauce devra avoir une consistance élastique, afin de pouvoir réaliser des décors d'assiettes qui resteront stables lors du service en salle.