

Ricette GELIFICANTE VEGETALE

Una ricetta originale dell'École Valrhona



Gelatina di cioccolato per Sfera

- 450 g** Acqua
- 25 g** Cacao in polvere
- 15 g** Gelificante vegetale SOSA
- 50 g** Zucchero semolato
- 20 g** P125 COEUR DE GUANAJA

Mescolare tutti gli ingredienti secchi a freddo con l'acqua.

Riscaldare a 60 °C e aggiungere il cioccolato.

Portare il tutto a ebollizione.

Glassare a 60/65 °C.

Suggerimento: Non rivestire prodotti a -30 °C: il gel diventa fragile e si opacizza.

Ideale -18/-20 °C.

ATTENZIONE nessuna funzione simile alla gelatina animale.