

Ricette GELATINA

Una ricetta originale dell'École Valrhona



Marshmallow Ribes nero Bergamotto

- 55 g Gelatina in polvere 220 Bloom SOSA**
- 110 g Acqua minerale**
- 675 g Zucchero semolato**
- 210 g Zucchero invertito**
- 300 g Polpa di ribes nero**
- 300 g Zucchero invertito**
- 140 g Polpa di bergamotto**

Mescolare la gelatina in polvere con l'acqua.

Cuocere lo zucchero semolato con la piccola quantità di zucchero invertito e la polpa di ribes nero a 110°C.

Versare in una ciotola del mixer lo sciroppo di zucchero cotto sullo zucchero invertito rimanente e la polpa di bergamotto.

Sciogliere la gelatina al microonde, quindi versarla sullo sciroppo caldo.

Montare il tutto a nastro

A 35/4 °C, versare il marshmallow in una cornice.

Tenere lontano dall'umidità.

Suggerimento: Per un taglio migliore, aggiungere 7 g di agar-agar (miscela di zucchero) prima di fare bollire lo sciroppo e la polpa.