

Ricette LECITINA POLVERE

Una ricetta originale dell'École Valrhona



Spuma rock cioccolato

- 250 g COPERTURA GUANAJA 70%**
- 125 g BURRO DI CACAO**
- 3 g Lecitina di soia in polvere SOSA
FOAM KIT**

Sciogliere il burro di cacao a 40/45 °C e mescolare la lecitina in polvere. Aggiungere il cioccolato fuso e mescolare il tutto.

A 55 °C usare la macchina kit foam per creare le bolle nella miscela.

Non appena si ottiene il volume necessario, mettere la preparazione nel congelatore.

Quindi, romperne dei frammenti per decorare un dessert, un entremet o una torta.



Nonostante la raccomandazione, questa ricetta non è certificata "congelabile".