

Ricette PECTINA NH

Una ricetta originale dell'École Valrhona



Tegola di cioccolato

- 270 g Zucchero semolato**
- 4 g Pectina NH SOSA**
- 150 g Burro disidratato 84%**
- 90 g Glucosio DE38/40**
- 5 g Cacao in polvere**
- 80 g COPERTURA GUANAJA 70%**
- 70 g Acqua**

Mescolare zucchero e pectina NH SOSA. Riscaldare il burro, il glucosio, il cacao in polvere, l'acqua e aggiungere la miscela di zucchero e pectina NH SOSA.

Portare a ebollizione fino ad ottenere una texture liscia e cremosa.

Interrompere la cottura e aggiungere il cioccolato tritato.

Stendere su un foglio di silicone il più sottilmente possibile.

Cuocere in forno ventilato a 180/190 °C.

Conservare all'asciutto dopo la cottura.