

Recettes XANTHANE CLAIRE

Une recette originale de l'Ecole Valrhona



Sauce gel Vodka citron

| | |
|-----------|-----------------------|
| 300 g | Vodka |
| 300 g | Eau |
| 160 g | Sucre semoule |
| 3 g | Gomme Xanthane claire |
| | SOSA |
| 0,5 pce/s | Vanille en gousse |
| 2 g | Zeste de citron jaune |
| 2 g | Zeste de citron vert |

Mélanger tous les ingrédients à froid et mixer l'ensemble.

Astuces : Afin d'éliminer l'effet opaque créé par le mixage, placer dans une machine sous vide le contenant avec la sauce et actionner le sous vide quelques instants.

La sauce reprendra sa couleur d'origine après avoir éliminé les micro bulles d'air.