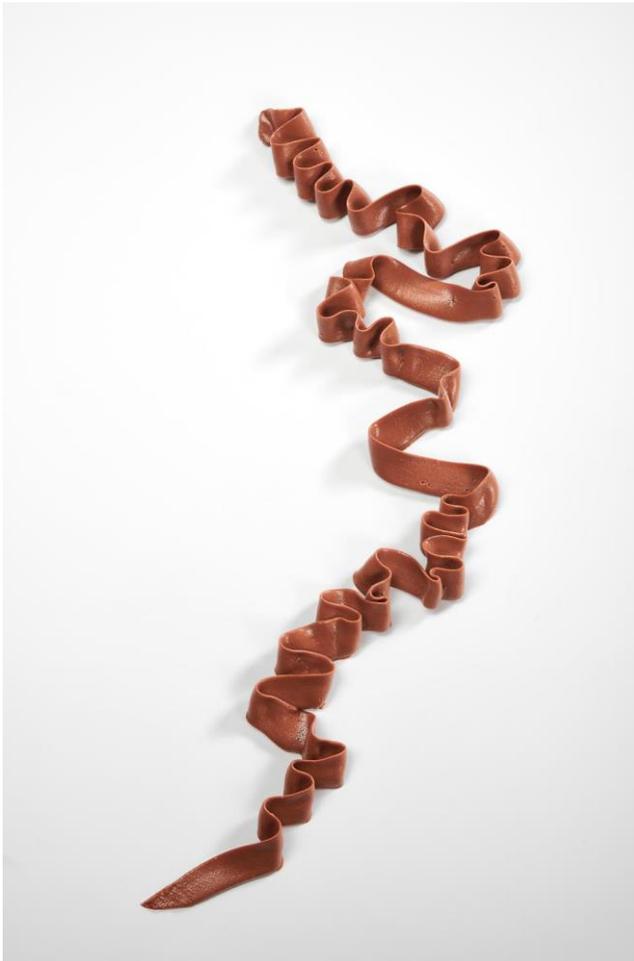


Ricette NATUR EMUL

Una ricetta originale dell'École Valrhona



Cremoso Cioccolato Guanaja vegetale

- 530 g** Latte d'avena
- 70 g** Glucosio in polvere DE33
SOSA
- 10 g** Natur Emul SOSA
- 315 g** COPERTURA GUANAJA 70%
- 80 g** Olio di cocco

Riscaldare il latte, mescolare gradualmente con una frusta il glucosio in polvere e l'emulsionante Natur Emul SOSA miscelato. Portare il tutto a ebollizione. Versare il liquido poco a poco nella miscela di cioccolato e olio di cocco ed emulsionare il tutto. Perfezionare l'emulsione con un mixer per ottenere una bella consistenza cremosa. Lasciar cristallizzare in frigorifero.