

Ricetta SOJAWHIP

Una ricetta originale dell'École Valrhona

Ganache da versare vegetale



- 180 g Latte di mandorla**
- 1 g Sojawhip SOSA**
- 45 g Destrosio SOSA**
- 25 g Zucchero invertito**
- 50 g Glucosio DE38/40**
- 490 g COPERTURA GUANAJA 70%**
- 160 g Olio di mandorle**

Riscaldare il latte di mandorle a 25°C e aggiungere il destrosio e lo Sojawhip quindi aggiungere il glucosio e lo zucchero invertito e riscaldare a 80°C.

Aggiungere l'olio di mandorle con il cioccolato. Versare il composto (latte di mandorle + zucchero) in 4 aggiunte sul cioccolato e fare un'emulsione.

Mescolare per diversi minuti per completare il processo di emulsione.

Lasciare riposare in cioccolateria a 16 ° C durante la notte o alcune ore.

Versare nella tasca con la bocchetta desiderata.