

Recetas ÁCIDO CÍTRICO

Una receta original de la École Valrhona



Bolas de guinda

210 g	Azúcar
35 g	Glucosa DE38/40
70 g	Agua
350 g	Pulpa de guindas
2 g	Ácido cítrico SOSA
180 g	CHOCOLATE OPALYS 33 % Bolas huecas IVOIRE 35 %

Cocer a 185 °C el azúcar, la glucosa y el agua. Descocer el azúcar con la pulpa de guinda. Cocerlo de nuevo todo a 103 °C parar la cocción, añadir el ácido cítrico y bajar la temperatura a 70 °C antes de realizar la emulsión sobre la cobertura Opalys fundida. A 35 °C añadir la mantequilla, batir y rellenar las bolas huecas Ivoire. Dejar cristalizar 12 h a 17 °C y 60 % de higrometría. la temperatura de la ganache en el momento de rellenar las bolas vacías debe ser inferior a 30 °C.

Compota fresa amapola

500 g	Bolitas de fresa
500 g	Pulpa de fresa
170 g	Glucosa DE38/40
200 g	Azúcar
20 g	Pectina NH SOSA
75 g	Azúcar
105 g	Zumo de limón
6 g	Ácido cítrico SOSA
6 g	Aroma d amapola

Rehogar las fresas en una cacerola, cuando la fruta esté caliente, añadir la pectina anteriormente mezclada con la pequeña cantidad de azúcar. Llevar a ebullición. Añadir la segunda parte de azúcar, llevar de nuevo a ebullición y añadir la glucosa. Enfriar a 50 °C y añadir el zumo de limón, el ácido cítrico y el aroma de amapola. Reservar en la nevera.