

Recetas LECITINA EN POLVO

Una receta original de la École Valrhona



Cremoso caramelo blando Vainilla y flor de s

400 g	Nata UHT 35 %
2 pza(s)	Vainilla en vaina
40 g	Glucosa DE38/40
400 g	Azúcar
250 g	Mantequilla salada
10 g	Gelatina en polvo 220 Bloom SOSA
50 g	Agua
2 g	Lecitina de soja en polvo SOSA

Calentar la nata, la glucosa, la lecitina e infundir la vainilla.

Realizar un caramelo en seco con el azúcar.

Descocer este caramelo en varias veces con la mantequilla salada.

Añadir la mezcla caliente, nata y glucosa, después la gelatina hidratada y cocer de nuevo la masa obtenida a 105 °C.

Verter y reservar en la nevera.

Utilizar con la manga con boquilla.

Truco: La lecitina tiene un auténtico papel de emulsionante para mejorar la estabilidad de la grasa y del agua.