

Recetas XANTANA PURA

Una receta original de la École Valrhona



Dacquoise Cacao para escudilladora

- 300 g Claras
- 30 g Albuwhip SOSA
- 1,5 g Cremor tártaro SOSA
- 100 g Azúcar
- 2 g Goma Xantana pura SOSA
- 80 g Almendra blanqueada en polvo
- 280 g SOSA
- 200 g Azúcar glas
- 50 g CACAO EN POLVO
- Harina T55

Montar las claras de huevo con el Albuwhip y el crema tártara SOSA.

Batir el azúcar con la Goma Xanthana pura SOSA.

Cuando las claras de huevo hagan espuma, añadir el azúcar con la Goma Xanthana pura SOSA.

Añadir la almendra polvo, el cacao en polvo y la harina con el azúcar glas.

Verter en marco o extender sobre placa.

Cocer a 190 °C durante unos 12/15 min.

Truco: El añadido de Goma Xanthana pura SOSA permite una mejor estabilidad de la dacquoise con el uso de una escudilladora mecánica