

## Recetas LECITINA EN POLVO

Una receta original de la École Valrhona



### Espuma rock chocolate

**250 g COBERTURA GUANAJA 70 %**  
**125 g MANTECA DE CACAO**  
**3 g Lecitina de soja en polvo SOSA**  
**FOAM KIT**

Fundir a 40/45 °C la manteca de cacao y mezclar la lecitina en polvo.  
Añadir el chocolate fundido y mezclarlo todo.  
A 55 °C, utilizar la máquina foam kit para hacer burbujear la mezcla.  
Cuando obtenga el volumen necesario, colocar la preparación en el congelador.  
Después, romper en trocitos para decorar un postre, un pastel o una tarta.



A pesar de la recomendación, esta receta no está certificada como "congelable".