

Recetas PECTINA X58

Una receta original de la École Valrhona



Ganache cremosa al Limón Verde

- 600 g Leche semidesnatada**
- 14 g Corteza de lima**
- 10 g Azúcar**
- 6 g Pectina X58 SOSA**
- 50 g Azúcar invertido**
- 300 g COBERTURA NYANGO 68 %**
- 15 g Zumo de lima**

Batir la pectina X58 con el azúcar. Calentar la leche a 50 °C y hacer una infusión con la corteza de lima durante 10 o 15 minutos.

Añadir la mezcla pectina y azúcar, el azúcar invertido y llevarlo todo a ebullición.

Realizar la emulsión sobre el chocolate para obtener un núcleo liso y brillante. Conservar esta textura hasta acabar la mezcla después añadir el zumo de limón y batir para perfeccionar la emulsión. Verter o dejar cristalizar a +4 °C durante 24 horas.

Truco: Esta ganache está aconsejada para realizar bombones de chocolate frescos, conservar a 4 °C.

Recetas PECTINA X58

Una receta original de la École Valrhona



Gelée Chocolate Manjari

840 g Leche entera UHT

55 g Azúcar

5 g Pectina X58 SOSA

260 g COBERTURA MANJARI 64 %

Mezclar el azúcar con la pectina.

Con unas varillas, añadir esta mezcla a la leche caliente y llevar a ebullición unos segundos.

Verter una parte de la leche sobre la cobertura y, con ayuda de una lengua pastelera, mezclar vigorosamente para crear una emulsión.

Continuar añadiendo la leche, conservando esta textura elástica y brillante.

Truco: Esta gelée se podrá calentar tantas veces como sea necesario, poniendo atención en llegar obligatoriamente a los 60 °C para utilizar a continuación a unos 30/35 °C.