# Receta SOJAWHIP

Una receta original de la École Valrhona

## Ganache vegetal para escudillar

| | |
|---|---|
| 180 g | **Bebida de almendra** |
| 1 g | **Sojawhip SOSA** |
| 45 g | **Dextrosa SOSA** |
| 25 g | **Azúcar invertido** |
| 50 g | **Glucosa DE38/40** |
| 490 g | **COBERTURA GUANAJA 70 %** |
| 160 g | **Aceite de almendras** |

Calentar la leche de almendras a 25 °C y añadir la dextrosa y el Sojawip después añadir la glucosa y el azúcar invertido y calentar a 80 °C.
Añadir el aceite de almendra con el chocolate.
Verter la mezcla (leche de almendra + azúcares) en 4 veces sobre el chocolate y hacer una emulsión.
Mezclar durante varios minutos para perfeccionar el proceso de emulsión.
Dejar reposar en chocolatera a 16 °C durante la noche o algunas horas.
Escudillar con la manga con la boquilla elegida.