

Recetas MALTOSEC

Una receta original de la École Valrhona



Gavotte a la naranja

- 125 g Claras**
- 100 g Azúcar glas**
- 540 g Pulpa de naranja sanguina**
- 50 g Mantequilla seca 84 %**
- 50 g Harina T55**
- 50 g Maltosec SOSA**
- 4 g Sal fina**

Mezclar la harina, el azúcar glas, la pulpa de naranja sanguina, la mantequilla y la sal. Añadir el Maltosec y llevarlo todo a ebullición durante 1 min. Extender sobre una placa de silicona y hornear durante 7-8 minutos a 170 °C. Despegar con una espátula y dar forma o dejar en horizontal.



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