Recetas MALTOSEC

Una receta original de la École Valrhona

Gavotte al Chocolate

125 g	Claras
100 g	Azúcar glas
540 g	Agua
50 g	Mantequilla seca 84 %
50 g	Harina T55
50 g	Maltosec SOSA
4 g	Sal fina
100 g	COBERTURA ILLANKA 63 %

Mezclar la harina, el azúcar glas, el agua, la mantequilla y la sal.
Añadir el Maltosec y llevarlo todo a ebullición durante 1 min.
Añadir el chocolate y alisar la mezcla con las varillas o con la batidora.
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".