Recetas AGAR-AGAR

Una receta original de la École Valrhona

Gelée Agar Transparente Campari

400 g	Campari
100 g	Agua
100 g	Azúcar cristal
3,5 g	Agar-agar SOSA
3 g	Gelatina en polvo 220 Bloom
15 g	SOSA
4 g	Agua
	Corteza de naranja

Calentar el agua y el alcohol a unos 40 °C y añadir la mezcla azúcar + Agar-agar SOSA y la gelatina empapada.
Llevarlo todo a ebullición añadiendo las cortezas de naranja.
Pasar por el chino y verter un marco alto en función de la medida deseada de cubo.

Gelée Agar Transparente Vainilla

500 g	Agua
0,5 pza(s)	Vainilla en vaina
50 g	Glucosa DE38/40
100 g	Azúcar cristal
2 g	Agar-agar SOSA
1 g	Xanthana goma clear SOSA
3g	Gelatina en polvo 220 Bloom
	SOSA
15 g	Agua

Calentar el agua e infusionar la vainilla.
Añadir la mezcla azúcar + Agar-agar SOSA, la xanthana, la glucosa y la gelatina empapada.
Llevar el conjunto a ebullición.
Pasar por el chino y verter en un marco espeso en función de la medida del cubo deseada.

Truco: La Goma Xanthana clara SOSA permite mantener los granos de vainilla en suspensión en la gelée.