

Recetas AGAR-AGAR

Una receta original de la École Valrhona

Gelée Espumosa Guanaja



- 375 g Leche entera UHT
- 50 g Nata UHT 35 %
- 40 g Azúcar
- 2 g Agar-agar SOSA
- 2 g Gelatina en polvo 220 Bloom SOSA
- 10 g Agua
- 150 g COBERTURA GUANAJA 70 %
- 200 g Nata UHT 35 %

Calentar la leche y la pequeña cantidad de nata, añadir la mezcla azúcar + Agar-agar SOSA, la gelatina hidratada y llevarlo todo a ebullición unos minutos.
Verter progresivamente sobre el chocolate para realizar una emulsión perfectamente lisa. Batirlo todo y dejar enfriar hasta 40 °C. (**Atención** no enfriar sobre el hielo picado.) Incorporar la nata montada espumosa y verter inmediatamente en marcos, cuadrados o aros inox.
Reservar únicamente en la nevera.
Retirar el marco sin calentar.

Notas: esta receta no se puede congelar.
Esta gelée espumosa se utiliza más bien para postres de restaurante, sobre todo no se utiliza para tartas.
Esta receta tiene un aspecto de mousse y el agar le da un aspecto de gelée frágil.