

Recetas PECTINA X58

Una receta original de la École Valrhona



Gelée Praliné Avellana Almendra 66 %

| | |
|--------------|-----------------------------|
| 600 g | Leche entera UHT |
| 40 g | Azúcar |
| 6 g | Pectina X58 SOSA |
| 300 g | PRALINÉ DE AVELLANAS |
| | 66 % AFRUTADO |
| 22g | MANTECA DE CACAO |

Mezclar el azúcar y la pectina X58.

Templar la leche e incorporar con unas varillas la mezcla azúcar-pectina.

Llevarlo todo a ebullición sin parar de remover. Verter progresivamente una parte de la leche caliente sobre el praliné y la manteca de cacao fundida.

Mezclar con una lengua pastelera para crear un núcleo elástico, señal de una emulsión iniciada.

Perfeccionar enseguida esta textura elástica con una batidora.

Continuar vertiendo la leche conservando esta emulsión hasta el final de la mezcla con la batidora.

Dejar enfriar a 30 °C y verter (en aro o en vasito).

Truco: Para un uso posterior, calentar la gelée a 60 °C y utilizar a 30 °C.

ATENCIÓN: Esta gelée no se puede congelar.