

Recetas GOMA KAPPA

Una receta original de la École Valrhona



Glaseado Ron Vainilla y Limón verde

- 80 g** **Agua**
- 80 g** **Azúcar**
- 200 g** **Ron blanco**
- 40 g** **Glucosa DE38/40**
- 4 g** **Kappa Goma SOSA**
- 1 pza(s)** **Vainilla en vaina**
- 1 pza(s)** **Corteza de lima**

Hacer un sirope con el agua, el azúcar y la glucosa.

Añadir espolvoreando la goma Kappa después añadir el ron y llevarlo todo a ebullición.

Añadir la vainilla rajada y raspada y la corteza de limón.

Dejar enfriar ligeramente y hacia los 70/80 °C, glasear por inmersión (dados de frutas, frutas enteras y otros.)

CUIDADO: la preparación comienza a gelificar a 60 °C.