Recetas GOMA KAPPA

Una receta original de la École Valrhona

Lentejas de chocolate Guanaja

200 g	Agua
2 g	Natur Emul SOSA
50 g	COBERTURA GUANAJA 70 %
	Kappa goma SOSA
1 g	

Añadir la Kappa y el Natur Emul mezclados juntos espolvoreando y mezclando sobre el agua, después llevarlo todo a ebullición.
Verter esta preparación en varias veces sobre el chocolate para obtener una emulsión.
Batir ligeramente intentando no incorporar burbujas de aire.
Dejar enfriar ligeramente y verter la preparación en una pipeta de plástico.
Cuando se obtenga la textura correcta, hacer gotas (o formas con ayuda de una cuchara) sobre una hoja de plástico y dejar gelificar completamente.

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