Recetas ALBUWHIP

Una receta original de la École Valrhona

Nube de chocolate

250 g	**Azúcar**
115 g	**Agua**
10 g	**Gelatina en polvo 220 Bloom SOSA**
50g	**Agua**
105 g	**Azúcar invertido**
2 g	**Agar-agar SOSA**
2 g	**Albuwhip SOSA**
50 g	**CACAO PASTA EXTRA 100 %**

Hacer un sirope con el agua, el azúcar y cocerlo todo a 110 °C.
Hidratar la gelatina con el agua.
Mezclar el Agar-agar y el Albuwhip SOSA en el azúcar invertido y añadir la preparación en el sirope a 110 °C.
Montarlo todo en la batidora a velocidad media
Verificar que la mezcla esté a 40 °C y añadir la pasta de cacao fundida.
Mezclar delicadamente y verter en un marco.
Dejar gelificar.

Truco: El Agar-agar SOSA ayuda a un corte más limpio con la guitarra.
El Albuwhip SOSA está para aportar mayor ligereza.

A pesar de la recomendación, esta receta no está certificada como “congelable”.