

Recetas XANTANA PURA

Una receta original de la École Valrhona



Salsa chocolate ILLANKA 63 % a base de agua

- 125 g Agua**
- 40 g Glucosa DE38/40**
- 110 g COBERTURA ILLANKA 63 %**
- 0,5 g Goma Xantana pura SOSA**

Llevar a ebullición el agua con la glucosa. Sobre el chocolate fundido, añadir una pequeña cantidad de sirope caliente y proceder a una emulsión.

Incorporar la Goma Xanthana pura SOSA y batir para perfeccionar la emulsión.

Para terminar, añadir el resto del líquido bien caliente.

Batir de nuevo.

Trucos: El método de preparación es el de una ganache. Este método de emulsión es importante para ofrecer una decoración en plato y que se mantenga brillante sin darle un "toque" mate.

Para una mayor ligereza, y sobre todo para una mejor consistencia, la salsa debe calentarse a 20/25 °C.

La salsa deberá tener una consistencia elástica, para poder realizar decoraciones de platos que se mantendrán estables durante el servicio en sala.

Recetas XANTANA PURA

Una receta original de la École Valrhona



Salsa Café Dulcey

- 300 g** Café expreso
- 75 g** Glucosa DE38/40
- 400 g** CHOCOLATE DULCEY 32 %
- 0,8 g** Goma Xantana pura SOSA

Fundir la glucosa en el café caliente.
Sobre el chocolate fundido, añadir una pequeña cantidad de café y proceder a una emulsión.

Incorporar la Goma Xanthana pura SOSA y batir para perfeccionar la emulsión.
Para terminar, añadir el resto del líquido bien caliente.

Batir de nuevo.

Trucos: La méthode de préparation est celle d'une ganache.

Este método de emulsión es importante para ofrecer una decoración en plato y que se mantenga brillante sin darle un "toque" mate.
Para una mayor ligereza, y sobre todo para una mejor consistencia, la salsa debe calentarse a 20/25 °C.

La salsa deberá tener una consistencia elástica, para poder realizar decoraciones de platos que se mantendrán estables durante el servicio en sala.