

Recetas XANTANA PURA

Una receta original de la École Valrhona



Salsa de mandarina

- 500 g Zumo de mandarina**
- 60 g Glucosa DE38/40**
- 2 g Goma Xantana pura SOSA**

Diluir poco a poco la Xanthana con un poco de zumo de mandarina.

Incorporar el resto de zumo de mandarina y batir si es necesario.

Trucos: Para eliminar el efecto opaco creado por la mezcla, colocar en una máquina al vacío el recipiente con la salsa mandarina y accionar el vacío unos instantes.

La salsa retomará su color de origen después de haber eliminado las micro-burbujas de aire