

Recetas XANTANA CLARA

Una receta original de la École Valrhona



Salsa de zumo de frambuesa

- 500 g Zumo de frambuesa***
- 1,5 g Goma xantana clara SOSA**

Diluir poco a poco la Xanthana con un poco de zumo de frambuesa.
Incorporar el resto del zumo de frambuesa 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 y accionar el vacío unos instantes.

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

Zumo de frambuesa*

- 1670 g Frambuesas enteras congeladas**

Descongelar las frambuesa la víspera en un bol.

Filmar las frambuesas en el bol herméticamente.

Poner en el baño-maría y cocer unas dos horas hasta obtener una cantidad de zumo importante.

Pasar por el chino sin presionar.