

Recetas XANTANA CLARA

Una receta original de la École Valrhona



Salsa de zumo de manzana

- 500 g** Zumo de manzana Royal Gala
- 10 g** Zumo de limón
- 3 g** Goma xantana clara SOSA

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

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

Es posible añadir algunas escamas de oro.

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.