

Recetas XANTANA CLARA

Una receta original de la École Valrhona



Sopa translúcida al Grué de Cacao

- 400 g** Agua
- 60 g** GRUÉ DE CACAO
- 50 g** Azúcar
- 50 g** Agua
- 2 g** Goma xantana clara SOSA

Calentar el agua a 50 °C.
Dejar infusionar el grué en el agua durante una noche.
Colar con un chino y batir todos los ingredientes.
Es posible añadir, en el último momento, algunas perlas de chocolate crujiente.

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 sopa retomará su color original después de haber eliminado las micro-burbujas de aire.