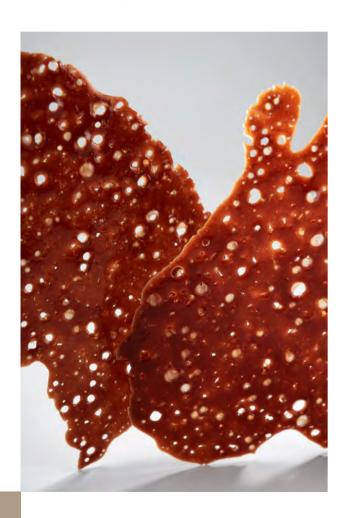


Les Indispensables

Recetas PECTINA NH

Una receta original de la École Valrhona



Teja de Chocolate

270 g Azúcar

4 a Pectina NH SOSA

150 g Mantequilla seca 84 %

90 g Glucosa DE38/40

g CACAO EN POLVO

80 g COBERTURA GUANAJA 70 %

70 g Agua

Mezclar el azúcar y la pectina NH SOSA Calentar juntos la mantequilla, la glucosa, el cacao en polvo, el agua y añadir la mezcla azúcar + pectina NH SOSA.

Llevarlo todo a ebullición hasta obtener una textura lisa y cremosa.

Añadir entonces, fuera del fuego, el chocolate picado.

Extender sobre hoja de silicona de la manera más fina posible.

Cocer en horno ventilado a 180/190°C. Reservar después cocción en seco.