

## Recetas GOMA GUAR

Una receta original de la École Valrhona



### Crema chocolate ILLANKA

<b>225 g</b>	<b>Bebida de avena</b>
<b>20 g</b>	<b>Azúcar invertido</b>
<b>4 g</b>	<b>Goma de Guar SOSA</b>
<b>290 g</b>	<b>COBERTURA ILLANKA 63 %</b>
<b>265 g</b>	<b>Bebida de avena</b>

Calentar la pequeña cantidad de leche de avena, el azúcar invertido y la Goma Guar. Verter progresivamente la mezcla caliente sobre el chocolate parcialmente fundido. Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.

Añadir la segunda cantidad de leche de avena fría.

Batir de nuevo.

Verter directamente en vasito o en cualquier otro recipiente.

Reservar en la nevera y dejar cristalizar idealmente 6 h.



A pesar de la recomendación, esta receta no está certificada como "congelable".