

TABLE RASPBERRY POWER

PRALINÉ AMB GERDS

1,200 gr Praliné WEISS

700 gr Cobertura Llet WEISS GALAXIE LAIT 42%

70 gr crispies de gerds

1 cs sal

-Desfer la xocolata i atemperar barreiant amb el praliné.

TRUFA DE GERDS

200 gr Nata líquida 35%

350 gr Polpa de Gerds

670 gr Cobertura Negra WEISS EBENE 72 %

130 g Sucre invertit

140 gr Mantega FLECHARD

-Bullir la nata amb la polpa de gerds i el sucre invertit. Emulsionar amb la xocolata i al final incorporar la mantega.

PASTA DE FRUITA DE GERDS

340 gr Polpa de gerds

260 gr Sucre en pols

65 gr Glucosa

35 gr Sucre en pols

7 gr Pectina Grog (JAUNE)

5 gr Àcid cítric o suc de llimona

-Escalfar la polpa de gerds amb els 260 gr de sucre i la glucosa. A 45-50 graus, afegir els 35 gr de sucre barreiat amb la pectina. Deixar bullir i al final, fora del foc, afegir l'àcid cítric. Posar en marcs.