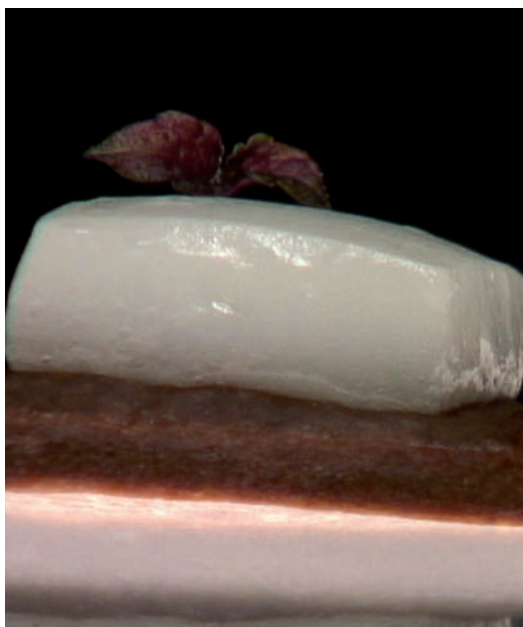


Texturas **Algin**

Gelatina Algin de coco



Para la gelatina Algin de coco

- 500 g de leche de coco
- 250 g de agua
- 36 g de coco en polvo
- 200 g de azúcar
- 9 g de Algin
- 2,4 g de Gluco

50 g de agua

- 1 Poner la leche de coco, el agua y el coco en polvo en un cazo y calentar a 70 °C.
- 2 Añadir el azúcar con Algin a la leche de coco y remover, a continuación incorporar Gluco.
- 3 Retirar del fuego e incorporar el agua, dejar reposar 3 horas en la nevera.
- 4 Volver a triturar y estirar con la ayuda de unas guías para obtener la altura deseada.
- 5 Congelar y cortar el tamaño elegido.

* En este caso se ha utilizado combinándola con una sablée de cacao