

Texturas **Algin**

## Gelée d'Algin au coco



### Pour la gelée d'Algin au coco

- 500 g de lait de coco
- 250 g d'eau
- 36 g de noix de coco en poudre
- 200 g de sucre
- 9 g d'Algin
- 2,4 g de Gluco
- 50 g d'eau

- 1 Verser le lait de coco, l'eau et le coco en poudre dans une casserole et porter à 70 °C.
- 2 Ajouter le sucre et l'Algin au lait de coco et remuer, puis incorporer le Gluco.
- 3 Retirer du feu et incorporer l'eau, puis laisser reposer 3 heures au réfrigérateur.
- 4 Remuer à nouveau et étaler en s'aidant de guides pour obtenir la hauteur souhaitée.
- 5 Mettre à surgeler et couper au format de votre choix.

\* Dans cet exemple, nous avons combiné la recette avec un sablé au cacao