

HUROM
ITALIA

Velo di Gelatina

Ricetta della scuola di cucina Zen And Cook - Genova

Ingredienti

200 gr di estratto qualsiasi
30 gr di gelatina
1,5 gr di agar agar



Preparazione

Portare a bollore il liquido con l'agar agar e far bollire per c.ca 20 secondi. Fare intiepidire e riunire la gelatina reidratata. Stendere in una teglia piatta un velo di liquido e facciamo