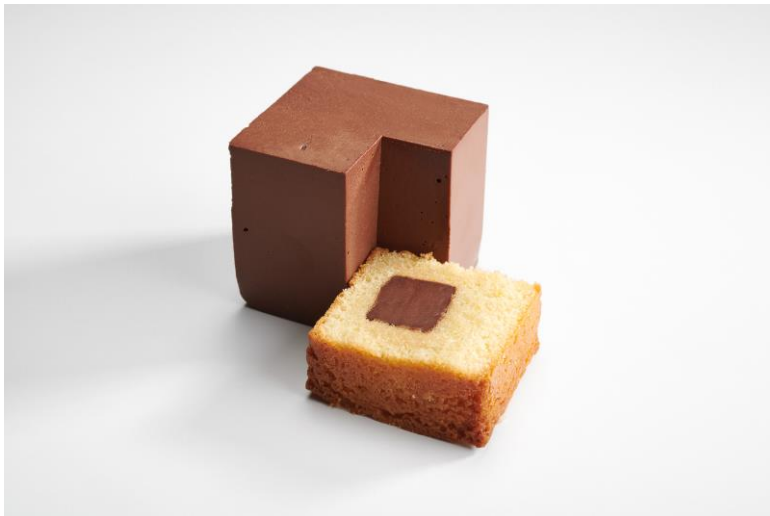


Recettes GELLAN

Une recette originale de l'Ecole Valrhona



Gelée de chocolat Extra Amer 67%

- 400 g** Lait entier UHT
- 70 g** Sucre cristal
- 4 g** Gomme Gellan SOSA
- 230 g** CHOCOLAT EXTRA AMER 67%

Mixer la Gomme Gellan SOSA avec l'ensemble des ingrédients à froid. Porter à ébullition, émulsionner sur le chocolat. Couler rapidement au-dessus de 65°C. Laisser gélifier.

Astuce : Cette gelée résiste au four, elle peut très bien être insérée dans un cake.

Gelée P125 Cœur de Guanaja

- 400 g** Lait entier UHT
- 70 g** Sucre cristal
- 4 g** Gomme Gellan SOSA
- 150 g** P125 COEUR DE GUANAJA

Mixer la Gomme Gellan SOSA avec l'ensemble des ingrédients à froid. Porter à ébullition, émulsionner sur le chocolat. Couler rapidement au-dessus de 65°C. Laisser gélifier.

Astuce : Cette gelée résiste au four, elle peut très bien être insérée dans un cake.