

Recettes ELASTIC

Une recette originale de l'Ecole Valrhona



Gelée Cacao pour Voile

- 300 g Eau**
- 100 g Sucre Semoule**
- 100 g Glucose DE38/40**
- 15 g CACAO POUDRE**
- 20 g Elastic SOSA**

Mélanger l'ensemble des ingrédients à froid et porter le tout à ébullition.
Verser sur une plaque inox en inclinant la plaque pour étaler la gelée.
Laisser cristalliser à température ambiante.
Découper et former comme vous le souhaitez.

*Pour la recette de la farce, voir les Essentiels VALRHONA



Malgré la recommandation, cette recette n'est pas certifiée « congelable ».