

Recettes ELASTIC

Une recette originale de l'Ecole Valrhona



Gelée Vanille pour Voile

250 g	Eau
250 g	Sucre semoule
20 g	Elastic SOSA
1 pce/s	Vanille en gousse

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.



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