# Recettes GELIFIANT VEGETAL

Une recette originale de l'Ecole Valrhona

## Gelée de Chocolat pour Sphère

| | |
|---|---|
| **450 g** | **Eau** |
| **25 g** | **CACAO POUDRE** |
| **15 g** | **Gélifiant végétal SOSA** |
| **50 g** | **Sucre semoule** |
| **20 g** | **P125 COEUR DE GUANAJA** |

Mélanger tous les ingrédients secs à froid avec l'eau.
Chauffer à 60°C et ajouter le chocolat.
Porter l'ensemble à ébullition.
Glacer à 60/65°C.

Astuces : Ne pas enrober un produit à -30°C car le gel devient cassant et s'opacifie.
Idéal -18/-20°C.

**Attention** pas de fonction similaire à la gélatine animale.