

Recettes GELIFIANT VEGETAL

Une recette originale de l'Ecole Valrhona



Gelée de fruits pour Sphère

- 400 g Pulpe de poire William
- 50 g Eau
- 40 g Glucose DE38/40
- 15 g Gélifiant végétal SOSA
- 50 g Sucre semoule

Mélanger tous les ingrédients à froid et 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.

La recette fonctionne avec Abricot / Fraise / Pomme / Mirabelle / Figues / Cassis.

Attention, pas de fonction similaire à la gélatine animale.

Gelée à l'orange pour Voile

- 400 g Jus d'orange
- 50 g Sucre semoule
- 20 g Gélifiant végétal 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.

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