

Recettes GELIFIANT VEGETAL

Une recette originale de l'Ecole Valrhona



Glaçage végétal au thé pour immersion

- 500 g Eau Infusée thé Earl Grey*
- 60 g Sucre semoule
- 15 g Gélifiant végétal SOSA

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.

Attention pas de fonction similaire à la gélatine animale.

Eau Infusée thé Earl Grey*

- 35 g Thé Earl Grey
- 620 g Eau

Faire infuser le thé dans l'eau chauffée.
Chinoiser.