

## Ricette GELCREM a CALDO

Una ricetta originale dell'École Valrhona



### Ripieno cioccolato Guanaja stile besciamella

500 g	Latte intero UHT
50 g	Glucosio DE38/40
30 g	Zucchero invertito
35 g	Gelcrem caldo SOSA
360 g	COPERTURA GUANAJA 70%

Riscaldare il latte con il glucosio, lo zucchero invertito e il Gelcrem caldo SOSA. Portare ad ebollizione per ottenere una consistenza come una besciamella. Versare sopra al cioccolato e mescolare il tutto per ottenere una consistenza perfettamente liscia. Conservare in frigorifero e dressare con la tasca pasticcera per preparare il ripieno di biscotti o pasticceria.

### Crema Dulcey (senza uova) per Torta o Flan

250 g	Latte intero UHT
250 g	Panna UHT 35%
30 g	Gelcrem caldo SOSA
100 g	CIOCCOLATO DULCEY 32%
0,5 pz.	Baccello di vaniglia

Mescolare il Gelcrem caldo SOSA nella miscela latte + panna. Aggiungere la vaniglia e cuocere il tutto – fino a ebollizione come una crema pasticcera. Versare la panna bollente sul cioccolato e mescolare il tutto per ottenere una consistenza perfettamente liscia. Versare su una base per torta precotta. Cuocere per 30-40 minuti a 170 °C.