

Ricette GELCREM a CALDO

Una ricetta originale dell'École Valrhona



Crema Chiboust alla frutta

- 250 g Polpa di frutto della passione**
- 175 g Panna UHT 35%**
- 175 g UOVA INTERE**
- 100 g Zucchero semolato**
- 30 g Gelcrem caldo SOSA**
- 8 g Gelatina in fogli 200 Bloom**
- 100 g INSPIRATION Passione**
- 500 g Meringa alla frutta per chiboust***

Preparare una crema pasticcera con la polpa di frutta, la panna, lo zucchero, i tuorli e il Gelcrem caldo SOSA.

Contemporaneamente, montare la meringa alla frutta per chiboust.

Appena la panna è cotta, aggiungere la gelatina e la copertura di frutta e amalgamare il tutto nel frullatore.

Quando la meringa raggiunge una consistenza a nastro, alleggerire la crema pasticcera con un po' di meringa mescolando con una frusta.

Quindi aggiungere il resto e mescolare delicatamente con la spatola.

Versare nello stampo e surgelare.

Cospargere di zucchero semolato e caramellare con un cannello o un ferro.

Meringa alla frutta per chiboust*

- 255 g Polpa di frutto della passione**
- 25 g Albuwhip SOSA**
- 65 g Glucosio in polvere DE33 SOSA**
- 155 g Zucchero semolato**

Pesare e miscelare l'Albuwhip SOSA e il glucosio in polvere.

Aggiungere la miscela con una frusta alla polpa di frutta.

Montare il tutto per creare la mousse dell'impasto. Per finire, aggiungere poco a poco lo zucchero semolato.