

Ricette GELCREM a FREDDO

Una ricetta originale dell'École Valrhona



Crema cioccolato caffè vegetale

- 300 g** Acqua
- 50 g** Zucchero semolato
- 25 g** Gelcrem freddo SOSA
- 75 g** COPERTURA MACAÉ 62%
- 25 g** Caffé espresso

Realizzare uno sciroppo con lo zucchero e l'acqua e aggiungerlo in varie volte sul cioccolato per fare un'emulsione. Perfezionare questa emulsione con il mixer e aggiungere il Gelcrem freddo e l'espresso. Continuare a mescolare per ottenere una consistenza liscia e lucida. Conservare in frigorifero prima dell'uso.