

## Ricette GELCREM a FREDDO

Una ricetta originale dell'École Valrhona



### Crema di polpa di frutta

- 400 g Polpa di pera William**
- 50 g Acqua**
- 50 g Zucchero semolato**
- 25 g Gelcrem freddo SOSA**
- 30 g Succo di limone**

Mescolare tutti gli ingredienti insieme a freddo. Lasciare per 20 minuti in frigorifero e usare direttamente.

Nota: Questa ricetta funziona con polpe di frutta come: **Mango / Ribes / Pera** / Ribes nero / Mela verde / Lampone / Fragola / Albicocca.

\* presenti sulla foto

### Crema di succo di frutta

- 450 g Succo di litchi**
- 50 g Glucosio DE38/40**
- 35 g Gelcrem freddo SOSA**

Nel microonde riscaldare il glucosio e una piccola parte del succo di litchi. Mescolare tutto il resto degli ingredienti. Lasciare per 20 minuti in frigorifero e usare direttamente.

Nota: Questa ricetta funziona con succo di frutta come: Ananas / Arancia / Passione.