

Ricette GELCREM a FREDDO

Una ricetta originale dell'École Valrhona



Tegola ribes nero disidratata e croccante

- 25 g Zucchero semolato**
- 25 g Acqua**
- 200 g Polpa di ribes nero**
- 30 g Trealosio polvere SOSA**
- 24 g Gelcrem freddo SOSA**
- 10 g Succo di limone giallo**

Riscaldare l'acqua e lo zucchero per ottenere uno sciroppo.

Aggiungere la polpa di ribes nero, il trealosio precedentemente miscelato con il Gelcrem a freddo, quindi il succo di limone.

Mescolare tutti gli ingredienti e lasciare 20 minuti in frigorifero.

Stendere sottilmente su un foglio di silicone per fare una tegola.

Disidratare a 45 °C per circa 10/12 ore per rendere la tegola croccante.