Ricette GELCREM a FREDDO

Una ricetta originale dell'École Valrhona

Crema di erbe aromatiche

325	g	**Acqua**
75	g	**Zucchero semolato**
27	g	**Gelcrem freddo SOSA**
	QB	**Basilico**
5	g	**Succo di limone giallo**

Scottare il basilico per pochi secondi nell'acqua bollente per fissare la clorofilla e quindi immergere le foglie in acqua ghiacciata.
Fare uno sciroppo con acqua e zucchero e lasciare raffreddare.
Mixare lo sciroppo a freddo, il Gelcrem freddo, le foglie di basilico (quantità da definire in base al gusto) e il succo di limone.

Nota: Questa ricetta può essere fatta con molte varietà di erbe.