

Recettes GELCREM à CHAUD

Une recette originale de l'Ecole Valrhona



Fourrage Chocolat Guanaja façon Bechamel

- 500 g Lait entier UHT
- 50 g Glucose DE38/40
- 30 g Sucre inverti
- 35 g Gelcrem chaud SOSA
- 360 g COUVERTURE GUANAJA 70%

Chauffer le lait avec le glucose, le sucre inverti et le Gelcrem chaud SOSA. Porter le tout à ébullition afin d'obtenir une texture comme la béchamel. Verser sur le chocolat et mixer le tout pour obtenir une texture parfaitement lisse. Réserver au réfrigérateur et utiliser à la poche pour faire du fourrage de biscuit ou de viennoiserie.

Crème Dulcey (sans œuf) pour Tarte au Flan

- 250 g Lait entier UHT
- 250 g Crème UHT 35%
- 30 g Gelcrem chaud SOSA
- 100 g CHOCOLAT DULCEY 32%
- 0,5 pce/s Gousse de vanille

Mélanger le Gelcrem chaud SOSA dans le mélange lait + crème. Ajouter la vanille et cuire l'ensemble à ébullition comme une crème pâtissière. Verser la crème bouillante sur le chocolat et mixer le tout pour obtenir une texture parfaitement lisse. Verser dans le fond d'une tarte précuite. Cuire 30/40 min à 170°C.