

Recettes GELCREM à CHAUD

Une recette originale de l'Ecole Valrhona



Crème Chiboust aux fruits

- 250 g Pulpe de passion**
- 175 g Crème UHT 35%**
- 175 g Oeufs entiers**
- 100 g Sucre semoule**
- 30 g Gelcrem chaud SOSA**
- 8 g Gélatine feuille 200 Bloom SOSA**
- 100 g INSPIRATION Passion**
- 500 g Meringue fruit pour chiboust***

Faire une crème pâtissière avec la pulpe de fruit, la crème fleurette, le sucre, les jaunes et le Gelcrem chaud SOSA.

Simultanément, monter la meringue fruit pour chiboust.

Dès que la crème est cuite, ajouter la gélatine et la couverture de fruit et lisser le tout au mixer.

Dès que la meringue a une texture au bec d'oiseau, alléger la crème pâtissière avec une partie de cette meringue en mélangeant au fouet.

Ajouter ensuite le reste et mélanger délicatement à la maryse.

Mouler et surgeler.

Saupoudrer de sucre semoule puis caraméliser au chalumeau ou au fer.

Meringue fruit pour chiboust*

- 255 g Pulpe de passion**
- 25 g Albuwhip SOSA**
- 65 g Glucose en poudre DE33 SOSA**
- 155 g Sucre semoule**

Peser et mélanger l'Albuwhip SOSA et le glucose en poudre.

Ajouter ce mélange au fouet dans la pulpe de fruit.

Monter l'ensemble afin de bien mousser l'appareil.

Ajouter petit à petit pour finir le sucre semoule.