

Recettes GELCREM à CHAUD

Une recette originale de l'Ecole Valrhona



Crème Pâtissière OPALYS

800 g	Lait entier UHT
200 g	Crème UHT 35%
180 g	Jaunes d'oeufs
100 g	Sucre semoule
50 g	Gelcrem chaud SOSA
1 pce/s	Gousse de vanille
100 g	CHOCOLAT OPALYS 33%

Chauffer la crème avec la gousse de vanille grattée et laisser infuser pendant 20 min. Mixer tous les ingrédients et cuire jusqu'à ébullition comme d'habitude. Ajouter le chocolat blanc et affiner la texture à l'aide d'un mixer.

Astuce : Cette crème pâtissière supporte très bien la congélation.