

Recettes GELCREM à FROID

Une recette originale de l'Ecole Valrhona



Crème chocolat café végétale

- 300 g Eau**
- 50 g Sucre semoule**
- 25 g Gelcrem froid SOSA**
- 75 g COUVERTURE MACAÉ 62%**
- 25 g Café expresso**

Réaliser un sirop avec le sucre et l'eau puis l'ajouter en plusieurs fois sur le chocolat afin de réaliser une émulsion.
Parfaire cette émulsion au mixer et ajouter le Gelcrem froid ainsi que l'expresso.
Continuer de mixer afin d'obtenir une belle texture lisse et brillante.
Réserver au réfrigérateur avant l'utilisation.