

Les Indispensables

Recettes GELCREM à FROID

Une recette originale de l'Ecole Valrhona



Crème de pulpe de fruit

400 g Pulpe de poire William

50 g Eau

50 g Sucre semoule

25 g Gelcrem froid SOSA

30 g Jus de citron jaune

Mixer tous les ingrédients ensemble à froid. Laisser pendant 20 minutes au réfrigérateur et utiliser directement.

Remarque: Cette recette fonctionne avec des pulpes comme: Mangue / Groseille / Poire / Cassis / Pomme verte / Framboise / Fraise / Abricot.

*présents sur la photo

Crème de jus de fruit

450 g Jus de litchi

50 g Glucose DE38/40

35 g Gelcrem froid SOSA

Au micro-ondes, tiédir le glucose et une petite partie du jus de litchi.

Mixer tout le reste des ingrédients ensemble. Laisser pendant 20 minutes au réfrigérateur et utiliser directement.

Remarque: Cette recette fonctionne avec des jus comme: jus d'Ananas/jus d'Orange/jus de Passion.