Recettes GELCREM à FROID

Une recette originale de l'Ecole Valrhona

Tuile cassis déshydratée et croustillante

25 g	**Sucre semoule**
25 g	**Eau**
200 g	**Pulpe de cassis**
30 g	**Tréhalose poudre SOSA**
24 g	**Gelcrem froid SOSA**
10 g	**Jus de citron jaune**

Chauffer l'eau et le sucre pour obtenir un sirop.
Ajouter la pulpe de cassis, la tréhalose préalablement mélangée avec le Gelcrem à froid, puis le jus de citron.
Mixer l'ensemble des ingrédients et laisser 20 min au réfrigérateur.
Etaler finement sur une feuille siliconée pour faire une tuile.
Déshydrater à 45°C pendant environ 10/12 h pour rendre la tuile croustillante.