

Recettes GELCREM à FROID

Une recette originale de l'Ecole Valrhona



Crème d'herbes aromatiques

325 g	Eau
75 g	Sucre semoule
27 g	Gelcrem froid SOSA
QS	Basilic
5 g	Jus de citron jaune

Blanchir le basilic quelques secondes dans l'eau bouillante pour fixer la chlorophylle puis plonger les feuilles dans de l'eau glacée.
Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre puis laisser refroidir.

A froid mixer le sirop, le Gelcrem froid, les feuilles de basilic (quantité à définir selon le goût) et le jus de citron.

Remarque : Cette recette peut être réalisée avec de nombreuses variétés d'herbes.