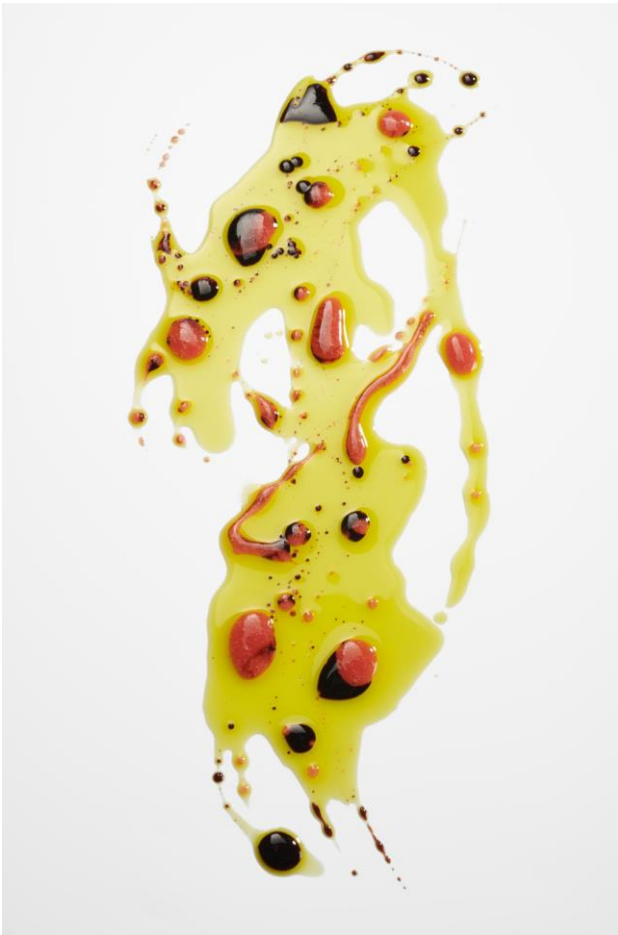


Recettes GELESPESSA

Une recette originale de l'Ecole Valrhona



Vinaigrette pistache fraise balsamique

- 100 g Gel fraise pour vinaigrette***
- 80 g Gel Balsamique pour vinaigrette****
- 150 g Huile de pistache**

Au moment de servir, placer chacun des composants en pêle-mêle dans l'assiette, sur un plat ou dans un bol.
Mélanger plus ou moins en fonction de l'effet visuel que vous souhaitez obtenir.

* Gel fraise pour vinaigrette

- 80 g Pulpe de fraise**
- 10 g Eau**
- 10 g Sucre semoule**
- 0,5 g Gelespessa SOSA**

Faire un sirop avec le sucre et l'eau.
Ajouter le à la pulpe de fraise puis incorporer le Gelespessa.
Mixer le tout et laisser reposer quelques instants.
Réserver au réfrigérateur.

** Gel Balsamique pour vinaigrette

- 80 g Vinaigre balsamique**
- 0,5 g Gelespessa SOSA**

Mixer le vinaigre avec le Gelespessa et laisser reposer.