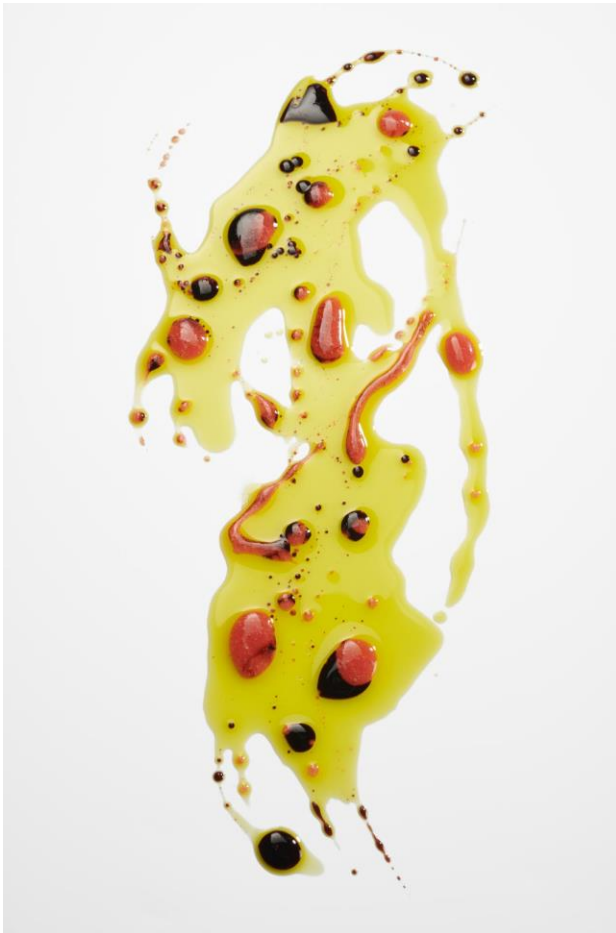


Ricette GELESPESSA

Una ricetta originale dell'École Valrhona



Vinaigrette al pistacchio e fragola balsamica

- 100 g Gel alla fragola per vinaigrette***
- 80 g Gel balsamico per vinaigrette****
- 150 g Olio di pistacchio**

Al momento di servire, posizionare ciascun componente in ordine sparso sul piatto, su un vassoio o in una ciotola.
Mescolare più o meno bene a seconda dell'effetto visivo che si vuole ottenere.

* Gel alla fragola per vinaigrette

- 80 g Polpa di fragola**
- 10 g Acqua**
- 10 g Zucchero semolato**
- 0,5 g Gelespessa SOSA**

Preparare uno sciroppo con lo zucchero e l'acqua.
Aggiungere alla polpa di fragola ed incorporare la Gelespessa.
Mescolare il tutto e lasciare riposare per qualche istante.
Conservare in frigorifero.

** Gel balsamico per vinaigrette

- 80 g Aceto balsamico**
- 0,5 g Gelespessa SOSA**

Mescolare l'aceto con Gelespessa e lasciare riposare.