

Ricette GLICERINA

Una ricetta originale dell'École Valrhona



Crema Pasticcera gelata

1050 g	Latte intero UHT
100 g	Panna UHT 35%
80 g	Tuorli d'uovo
150 g	Destrosio SOSA
80 g	Miele d'acacia SOSA
100 g	Glucosio DE60
40 g	Amido di mais
30 g	Farina di riso
400 g	COPERTURA EXTRA BITTER 61%
30 g	Glicerina SOSA

Portare a ebollizione il latte, la panna, il miele, il glucosio DE60, e la glicerina. Sbattere con una frusta l'amido, la farina di riso e il destrosio, quindi aggiungere i tuorli d'uovo. Versare il latte e la panna bollente sulla miscela e far bollire il tutto per 2 o 3 minuti. Versare gradualmente sul cioccolato e frullare per ottenere un'emulsione.

Suggerimento: Questa ricetta è da utilizzare con entremets gelato o altri prodotti gelato.