

Recettes GOMME GUAR

Une recette originale de l'Ecole Valrhona



Crème chocolat ILLANKA

225 g	Lait d'avoine
20 g	Sucre inverti
4 g	Gomme Guar SOSA
290 g	COUVERTURE ILLANKA 63%
265 g	Lait d'avoine

Chauffer la petite quantité de lait d'avoine, le sucre inverti et la Gomme Guar. Verser progressivement le mélange chaud sur le chocolat partiellement fondu. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Ajouter la deuxième quantité de lait d'avoine froid. Mixer de nouveau. Couler directement en verrine ou tout autre contenant. Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser idéalement 6 h.



Malgré la recommandation, cette recette n'est pas certifiée « congelable ».