

Recettes LECITHINE POUDRE

Une recette originale de l'Ecole Valrhona



Crèmeux caramel mou Vanille fleur de sel

400 g	Crème UHT 35%
2 pce/s	Vanille en gousse
40 g	Glucose DE38/40
400 g	Sucre semoule
250 g	Beurre salé
10 g	Gélatine poudre 220 Bloom SOSA
50 g	Eau
2 g	Lécithine de soja poudre SOSA

Chauffer la crème fleurette, le glucose, la lécithine et infuser la vanille
Réaliser un caramel à sec avec le sucre semoule.

Décuire ce caramel en plusieurs fois avec le beurre salé.

Ajouter le mélange chaud crème et glucose, puis la gélatine hydratée et cuire de nouveau la masse obtenue à 105°C.

Couler et réserver au réfrigérateur.
Utiliser à la poche à douille.

Astuce : La lécithine a un vrai rôle d'émulsifiant pour aider la stabilité du gras et de l'eau.