

Recettes MALTOSEC

Une recette originale de l'Ecole Valrhona



Gavotte Nature

125 g	Blancs d'œufs
100 g	Sucre glace
540 g	Eau
50 g	Beurre sec 84%
50 g	Farine T55
50 g	Maltosec SOSA
4 g	Sel fin

Mélanger la farine le sucre glace, l'eau, le beurre et le sel.

Ajouter le Maltosec et porter le tout à ébullition pendant 1 min.

Étaler sur une plaque silicone, puis cuire 7/8 minutes à 170°C

Décoller avec une spatule puis laisser à plat ou façonner.

Neige d'Amande

120 g	INSPIRATION Amande
40 g	Pâte pure d'amande grillée peau SOSA
10 g	Huile de noisette
3 g	Fleur de sel
80 g	Maltosec SOSA

Fondre la couverture Inspiration Amande et ajouter la pâte pure d'amandes grillées avec l'huile de noisette.

Mélanger le tout de manière homogène et ajouter la fleur de sel.

Incorporer le Maltosec et mélanger délicatement jusqu'à obtenir une poudre de praliné.

