

## Recettes PECTINE X58

Une recette originale de l'Ecole Valrhona



### Gelée Praliné Noisette Amande 66%

- 600 g** Lait entier UHT
- 40 g** Sucre semoule
- 6 g** Pectine X58 SOSA
- 300 g** PRALINE NOISETTES 66%  
FRUITE
- 22g** BEURRE CACAO

Mélanger le sucre et la pectine X58.  
Tiédir le lait et incorporer à l'aide d'un fouet le mélange sucre/pectine.  
Porter le tout à ébullition tout en remuant. Verser progressivement une partie du lait chaud sur le praliné et le beurre de cacao fondu.  
Mélanger à l'aide de la maryse afin de créer un noyau élastique, signe d'une émulsion démarrée.  
Parfaire aussitôt cette texture élastique à l'aide d'un mixer.  
Continuer à verser le lait en veillant à conserver cette émulsion jusqu'à la fin du mélange à l'aide du mixer.  
Laisser refroidir à 30°C et couler (en cercle ou en verrine).

Astuce : Pour une utilisation décalée, réchauffer la gelée à 60°C et l'utiliser à 30°C.

