

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.

