Rezepte mit GELCREM HEISS

Ein Original-Rezept der École Valrhona

Guanaja-Schokoladenfüllung nach Art einer Béchamelsauce

500 g	**Ultrahocherhitzte Vollmilch**
50 g	**Glukose DE38/40**
30 g	**Invertzucker**
35 g	**SOSA Gelcrem heiß**
360 g	**KUVERTÜRE GUANAJA 70 %**

Die Milch mit Glukose, Invertzucker und SOSA Gelcrem heiß erhitzen.
Alles aufkochen, um eine Textur wie Béchamelsauce zu erhalten.
Über die Schokolade gießen und alles gut mixen, um eine perfekt glatte Textur zu erhalten.
In den Kühlschrank stellen und mit einem Spritzbeutel verwenden, um Kekse oder Feingebäck damit zu füllen.

Dulcey-Creme (ohne Ei) für Flankuchen

250 g	**Ultrahocherhitzte Vollmilch**
250 g	**Ultrahocherhitzte Sahne 35 %**
30 g	**SOSA Gelcrem heiß**
100 g	**DULCEY-SCHOKOLADE 32 %**
0,5	**Vanilleschote**

SOSA Gelcrem heiß mit der Milch-Sahne-Mischung vermischen.
Die Vanille dazugeben und das Ganze wie eine Konditorcreme aufkochen.
Die heiße Creme über die Schokolade gießen und alles vermischen, um eine perfekt glatte Textur zu erhalten.
Auf einen vorgebackenen Tortenboden gießen.
30–40 Minuten bei 170 °C backen.