

Rezepte mit GELCREM KALT

Ein Original-Rezept der École Valrhona



Pflanzliche Schoko-Kaffee-Creme

- 300 g Wasser**
- 50 g Streuzucker**
- 25 g SOSA Gelcrem kalt**
- 75 g KUVERTÜRE MACAÉ 62 %**
- 25 g Espresso**

Aus dem Zucker und dem Wasser einen Sirup herstellen und diesen nach und nach auf die Schokolade geben und vermischen. Die Mischung mit dem Mixer zu einer Emulsion schlagen und Gelcrem kalt sowie den Espresso dazugeben. Weitermischen, um eine schöne, glatte und glänzende Textur zu erhalten. Vor der Verwendung in den Kühlschrank stellen.