

Recetas GELCREM en caliente

Una receta original de la École Valrhona



Crema Chiboust de frutas

- 250 g Pulpa de maracuyá**
- 175 g Nata UHT 35 %**
- 175 g Huevos enteros**
- 100 g Azúcar**
- 30 g Gelcrem caliente SOSA**
- 8 g Gelatina en polvo 200 Bloom SOSA**
- 100 g INSPIRATION Pasión**
- 500 g Merengue de fruta para chiboust***

Hacer una crema pastelera con la pulpa de fruta, la nata, el azúcar, las yemas y el Gelcrem caliente SOSA.

Simultáneamente, montar el merengue de fruta para chiboust.

Cuando la crema esté cocida, añadir la gelatina y la cobertura de fruta y alisarlo todo con la batidora. Cuando el merengue tenga una textura de pico de pato, aligerar la crema pastelera con una parte de este merengue mezclando con las varillas.

Añadir enseguida el resto y mezclar delicadamente con la lengua pastelera.

Moldear y congelar.

Espolvorear con azúcar después caramelizar con el soplete o el hierro.

Merengue de fruta para chiboust*

- 255 g Pulpa de maracuyá**
- 25 g Albuwhip SOSA**
- 65 g Glucosa en polvo DE33 SOSA**
- 155 g Azúcar**

Pesar y mezclar el Albuwhip SOSA y la glucosa en polvo. Añadir esta mezcla con las varillas en la pulpa de fruta. Montarlo todo para espumar bien la preparación. Añadir poco a poco para acabar el azúcar.