

Recetas GELCREM en frío

Una receta original de la École Valrhona



Crema de hierbas aromáticas

325 g	Agua
75 g	Azúcar
27 g	Gelcrem frío SOSA
CS	Albahaca
5 g	Zumo de limón

Blanquear la albahaca unos segundos en el agua hirviendo para fijar la clorofila después sumergir las hojas en agua helada.

Hacer un sirope con el agua y el azúcar y dejar enfriar.

En frío batir el sirope, el Gelcrem frío, las hojas de albahaca (cantidad a definir al gusto) y el zumo de limón.

Nota: Esta receta puede realizarse con numerosas variedades de hierbas.