Recetas GELCREM en frío

Una receta original de la École Valrhona

Crema de pulpa de frutas

400 g	**Pulpa de pera William**
50 g	**Agua**
50 g	**Azúcar**
25 g	**Gelcrem frío SOSA**
30 g	**Zumo de limón**

Batir todos los ingredientes en frío.
Reservar durante 20 minutos en la nevera y usar directamente.

Nota: Esta receta funciona con pulpas como: Mango / Grosella / Pera /Grosella negra / Manzana verde / Frambuesa / Fresa / Albaricoque.
*presentes en la foto

Crema de zumo de frutas

450 g	**Zumo de lichi**
50 g	**Glucosa DE38/40**
35 g	**Gelcrem frío SOSA**

Calentar en el microondas la glucosa y una pequeña porción del zumo de lichi.
Batir todo el resto de los ingredientes juntos.
Reservar durante 20 minutos en la nevera y usar directamente.

Nota: Esta receta funciona con zumos como: zumo de Piña/ zumo de Naranja / zumo de Pasión.