

Recetas GELCREM en caliente

Una receta original de la École Valrhona



Crema pastelera OPALYS

800 g	Leche entera UHT
200 g	Nata UHT 35 %
180 g	Yemas de huevo
100 g	Azúcar
50 g	Gelcrem caliente SOSA
1 pza(s)	Vaina de vainilla
100 g	CHOCOLATE OPALYS 33 %

Calentar la nata con la vaina de vainilla raspada y dejar infusionar durante 20 minutos. Batir todos los ingredientes y llevar a ebullición como siempre. Añadir el chocolate blanco y afinar la textura con una batidora.

Truco: Esta crema pastelera soporta muy bien la congelación.