

Recetas GELCREM en frío

Una receta original de la École Valrhona



Crema vegetal de chocolate y café

- 300 g Agua**
- 50 g Azúcar**
- 25 g Gelcrem frío SOSA**
- 75 g COBERTURA MACAÉ 62 %**
- 25 g Café expreso**

Realizar un sirope con el azúcar y el agua después añadirlo en varias veces sobre el chocolate para realizar una emulsión. Perfeccionar esta emulsión con la batidora y añadir el Gelcrem frío así como el expreso. Continuar batiendo para obtener una textura lisa y brillante. Reservar en la nevera antes de usar.