

Recetas ELASTIC

Una receta original de la École Valrhona



Gelée Cacao para Velo

- 300 g Agua**
- 100 g Azúcar**
- 100 g Glucosa DE38/40**
- 15 g CACAO EN POLVO**
- 20 g Elastic SOSA**

Mezclar el conjunto de los ingredientes en frío y llevarlo todo a ebullición.
Verter sobre una placa inox inclinando la placa para extender la gelée.
Dejar cristalizar a temperatura ambiente.
Cortar y dar formar como lo desee.

*Para la receta del relleno, ver los Esenciales VALRHONA



A pesar de la recomendación, esta receta no está certificada como "congelable".