

Recetas GELLAN

Una receta original de la École Valrhona



Gelée de chocolate Extra Amer 67 %

- 400 g Leche entera UHT**
- 70 g Azúcar cristal**
- 4 g Goma gellan SOSA**
- 230 g CHOCOLATE EXTRA AMARGO
67 %**

Batir la Goma Gellan SOSA con todos los ingredientes en frío.
Llevar a ebullición, emulsionar sobre el chocolate.
Verter rápidamente por encima de 65 °C.
Dejar gelificar.

Truco: Esta gelée resiste en el horno, puede introducirse muy bien en un cake.

Gelée P125 Cœur de Guanaja

- 400 g Leche entera UHT**
- 70 g Azúcar cristal**
- 4 g Goma gellan SOSA**
- 150 g P125 COEUR DE GUANAJA**

Batir la Goma Gellan SOSA con todos los ingredientes en frío.
Llevar a ebullición, emulsionar sobre el chocolate.
Verter rápidamente por encima de 65 °C.
Dejar gelificar.

Truco: Esta gelée resiste en el horno, puede introducirse muy bien en un cake.