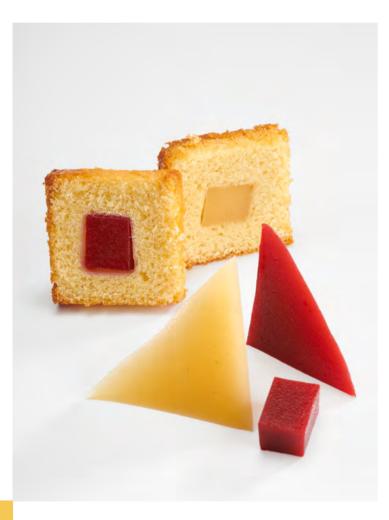


Les Indispensables

Recetas GELLAN

Una receta original de la École Valrhona



Corazón en gelée de Pera

400 g Pulpa de pera William

100 g Agua

6 g Goma gellan SOSA

100 g Azúcar cristal

Batir la Goma Gellan SOSA con todos los ingredientes en frío.

Llevar a ebullición y verter rápidamente.

Receta presentada en la foto contigua.

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

Corazón en gelée de Plátano

400 g Pulpa de plátano

150 g Agua

4 g Goma gellan SOSA

50 g Azúcar cristal

Batir la Goma Gellan SOSA con todos los ingredientes en frío.

Llevar a ebullición y verter rápidamente.

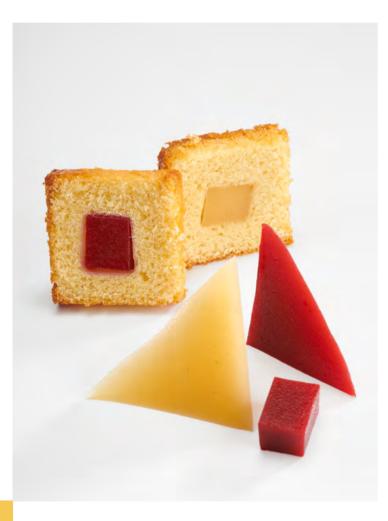
Truco: Esta gelée resiste en el horno, puede introducirse muy bien en un cake.



Les Indispensables

Recetas GELLAN

Una receta original de la École Valrhona



Corazón en gelée de Frambuesa

200 g Pulpa de frambuesa

100 g Agua

8 g Goma gellan SOSA

100 g Azúcar cristal

Batir la Goma Gellan SOSA con todos los ingredientes en frío.

Llevar a ebullición y verter rápidamente.

Receta presentada en la foto contigua.

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

Corazón gelée de Fruta de la Pasión

150 g Pulpa de maracuyá

250 g Agua

8 g Goma gellan SOSA

80 g Azúcar cristal

Batir la Goma Gellan SOSA con todos los ingredientes en frío.

Llevar a ebullición y verter.

Nota: Esta receta funciona también con la pulpa de yuzu.

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