

Recetas GELLAN

Una receta original de la École Valrhona



Gelée Inspiration Almendra

- 400 g Leche entera UHT
- 50 g Azúcar cristal
- 3 g Goma gellan SOSA
- 230 g INSPIRATION Almendra

Batir la Goma Gellan SOSA con todos los ingredientes en frío.
Llevar a ebullición, emulsionar sobre la cobertura con la batidora y verter rápidamente por encima de 65 °C.
Dejar gelificar.

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

Gelée de Praliné almendras 60 %

- 400 g Leche entera UHT
- 50 g Azúcar
- 50 g Glucosa en polvo DE33
SOSA
- 2g Goma gellan SOSA
- 125 g PRALINÉ DE ALMENDRAS 60
% CARMELIZADO
- 125g Pasta pura de almendra
tostada con piel SOSA

Mezclar el azúcar, la glucosa en polvo y la Goma Gellan SOSA y batir con la leche en frío.

Llevar a ebullición, emulsionar sobre el praliné y la pasta pura de almendra con la batidora y verter rápidamente por encima de 65 °C.
Dejar gelificar.

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

Recetas GELLAN

Una receta original de la École Valrhona



Gelée de ron y vainilla

200 g	Ron añejo
200 g	Agua
8 g	Goma gellan SOSA
100g	Azúcar cristal
1 pza(s)	Vainilla en vaina
1 pza(s)	Corteza de lima

Pelar el limón verde y añadir al azúcar. Mezclar con la Goma Gellan SOSA, añadir la vainilla y batirlo todo con el ron y el agua. Llevar a ebullición y verter.

Gelée de aceite de oliva

350 g	Agua
6 g	Goma gellan SOSA
1,5 g	Natur Emul SOSA
150 g	Aceite de oliva
CS	Flor de sal

Batir la Goma Gellan SOSA con todos los ingredientes en frío. Llevar a ebullición y verter.