

Les Indispensables

Recetas GELCREM en caliente

Una receta original de la École Valrhona



Relleno Chocolate Guanaja estilo Bechamel

500 g	Leche entera UHT
50 g	Glucosa DE38/40
30 g	Azúcar invertido
35 g	Gelcrem caliente SOSA
360 g	COBERTURA GUANAJA 70
	%

Calentar la leche con la glucosa, el azúcar invertido y el Gelcrem caliente SOSA.

Llevarlo todo a ebullición para obtener una textura como de bechamel.

Verter sobre el chocolate y batirlo todo para obtener una textura perfectamente lisa.

Reservar en la nevera y utilizar con la manga para hacer relleno de bizcocho o bollería.

Crema Dulcey (sin huevo) para Tarta de Flan

250 g	Leche entera UHT
250 g	Nata UHT 35 %
30 g	Gelcrem caliente SOSA
100 g	CHOCOLATE DULCEY 32 $\%$
0,5 pza(s	Vaina de vainilla
)	

Mezclar el Gelcrem caliente SOSA en la mezcla leche + nata.

Añadir la vainilla y llevarlo todo a ebullición como para una crema pastelera.

Verter la crema hirviendo sobre el chocolate y batirlo todo para obtener una textura perfectamente lisa.

Verter en el fondo de una tarta precocida.

univers du chocolat