

Recetas GELCREM en frío

Una receta original de la École Valrhona



Teja de grosella deshidratada y crujiente

25 g Azúcar

25 g Agua

200 g Pulpa de grosella negra

30 g Trehalosa en polvo SOSA

24 g Gelcrem frío SOSA

10 g Zumo de limón

Calentar el agua y el azúcar para obtener un sirope.

Añadir la pulpa de grosella negra, la trehalosa anteriormente mezcladas con el Gelcrem en frío, después el zumo de limón. Batir todos los ingredientes y dejar 20 min en la nevera.

Extender finamente sobre una hoja siliconada para hacer una teja.

Deshidratar a 45 °C durante aproximadamente 10/12 h para que la teja quede crujiente.