

## Ricette GELCREM a CALDO

Una ricetta originale dell'École Valrhona



### Crema pasticceria OPALYS

<b>800 g</b>	<b>Latte intero UHT</b>
<b>200 g</b>	<b>Panna UHT 35%</b>
<b>180 g</b>	<b>Albumi d'uovo</b>
<b>100 g</b>	<b>Zucchero semolato</b>
<b>50 g</b>	<b>Gelcrem caldo SOSA</b>
<b>1 pz.</b>	<b>Baccello di vaniglia</b>
<b>100 g</b>	<b>CIOCCOLATO OPALYS 33%</b>

Riscaldare la panna con il baccello di vaniglia grattugiato e lasciare in infusione per 20 minuti.  
Mescolare tutti gli ingredienti e cuocere fino a ebollizione.  
Aggiungere il cioccolato bianco e rifinire la texture con un mixer.

Suggerimento: Questa crema pasticceria può essere congelata senza problemi.