

Recettes GELLAN

Une recette originale de l'Ecole Valrhona



Gelée Inspiration Amande

- 400 g Lait entier UHT
- 50 g Sucre cristal
- 3 g Gomme Gellan SOSA
- 230 g INSPIRATION Amande

Mixer la Gomme Gellan SOSA avec l'ensemble des ingrédients à froid. Porter à ébullition, émulsionner sur la couverture au mixer et couler rapidement au-dessus de 65°C. Laisser gélifier.

Astuce : Cette gelée résiste au four, elle peut très bien être insérée dans un cake.

Gelée au Praliné Amandes 60%

- 400 g Lait entier UHT
- 50 g Sucre semoule
- 50 g Glucose en poudre DE33
SOSA
- 2 g Gomme Gellan SOSA
- 125 g PRALINE AMANDES 60%
CAMELISE
- 125 g Pâte pure d'amande grillée
peau SOSA

Mélanger le sucre, le glucose en poudre et la Gomme Gellan SOSA et mixer avec le lait à froid.

Porter à ébullition, émulsionner sur le praliné et la pâte pure d'amande au mixer et couler rapidement au-dessus de 65°C.

Laisser gélifier.

Astuce : Cette gelée résiste au four, elle peut très bien être insérée dans un cake.

Recettes GELLAN

Une recette originale de l'Ecole Valrhona



Gelée Rhum Vanille

200 g	Vieux Rhum
200 g	Eau
8 g	Gomme Gellan SOSA
100g	Sucre cristal
1 pce/s	Vanille en gousse
1 pce/s	Zeste de citron vert

Zester le citron vert et ajouter au sucre. Mélanger avec la Gomme Gellan SOSA, ajouter la vanille et mixer l'ensemble avec le rhum et l'eau. Porter à ébullition et couler.

Gelée à l'Huile d'Olive

350 g	Eau
6 g	Gomme Gellan SOSA
1,5 g	Natur Emul SOSA
150 g	Huile d'olive
QS	Fleur de sel

Mixer la Gomme Gellan SOSA avec l'ensemble des ingrédients à froid. Porter à ébullition et couler.