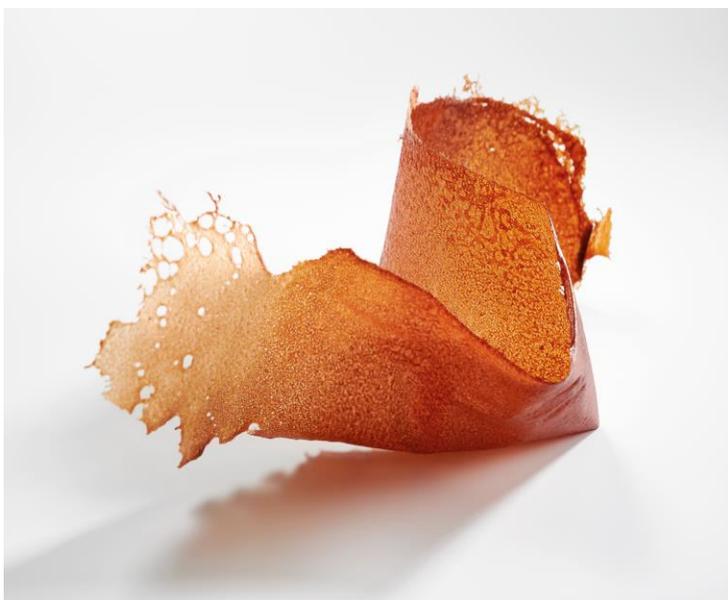


Recettes MALTOSEC

Une recette originale de l'Ecole Valrhona



Gavotte au Chocolat

- 125 g Blancs d'œufs**
- 100 g Sucre glace**
- 540 g Eau**
- 50 g Beurre sec 84%**
- 50 g Farine T55**
- 50 g Maltosec SOSA**
- 4 g Sel fin**
- 100 g COUVERTURE ILLANKA 63%**

Mélanger la farine le sucre glace, l'eau, le beurre et le sel.

Ajouter le Maltosec et porter le tout à ébullition pendant 1 min.

Ajouter le chocolat et lisser le mélange au fouet ou au mixer.

Étaler sur une plaque silicone, puis cuire 7/8 minutes à 170°C.

Décoller avec une spatule puis laisser à plat ou façonner.



Malgré la recommandation, cette recette n'est pas certifiée « congelable ».