

Recettes GELESPESSA

Une recette originale de l'Ecole Valrhona



Compotée poire et Tonka

200 g	Poires William
50 g	Pulpe de poire William
40 g	Sucre inversi
0,2 g	Fèves de Tonka
0,5 pce/s	Gousse de vanille NOROHY
0,5 g	Gelespessa SOSA

Chauffer légèrement à 40/50°C la pulpe de poire et dissoudre le sucre inversi. Infuser la gousse de vanille et la fève de Tonka. Ajouter le Gelespessa et mixer la pulpe de poire vanillée. Couper les poires fraîches en petits dés puis les citronner pour éviter l'oxydation. Ajouter les dans la pulpe afin d'enrober les petits dés pour obtenir une texture compotée.