

Recettes ELASTIC

Une recette originale de l'Ecole Valrhona



Gelée Vanille pour Voile

| | |
|----------------|--------------------------|
| 250 g | Eau |
| 250 g | Sucre semoule |
| 20 g | Elastic SOSA |
| 1 pce/s | Vanille en gousse |

Mélanger l'ensemble des ingrédients à froid et porter le tout à ébullition.
Verser sur une plaque inox en inclinant la plaque pour étaler la gelée.
Laisser cristalliser à température ambiante.
Découper et former comme vous le souhaitez.



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