

Recettes ACIDE ASCORBIQUE

Une recette originale de l'Ecole Valrhona



Crème Banane Poire

250 g	Pulpe de poire William
250 g	Pulpe de banane
0,2 g	Acide Ascorbique SOSA
25 g	Eau
25 g	Sucre semoule
25 g	Gelcrem froid SOSA

Mixer l'ensemble des ingrédients à froid et laisser reposer environ 1/4 heure.
Réserver au réfrigérateur.

Astuce : L'acide ascorbique permet de conserver la couleur de ces pulpes de fruits sensibles à l'oxydation.