

Recettes ALBUWHIP

Une recette originale de l'Ecole Valrhona



Ile flottante Mandarine Yuzu

- 75 g Sucre semoule**
- 15 g Albuwhip SOSA**
- 10 g Gelcrem froid SOSA**
- 200 g Pulpe de mandarine**
- 25 g Pulpe de yuzu**
- 10 g Concentré de mandarines**

Peser et mélanger le sucre, l'Albuwhip SOSA, le Gelcrem froid.

Mélanger à froid avec les pulpes de mandarine et de yuzu et le concentré de mandarines.

Laisser monter à vitesse moyenne environ 15/20 min.

Dresser à la poche dans un moule silicone demi-sphères.

Cuire au micro-ondes (pour une pièce de 10/12 g cuire 10 à 15 secondes à puissance moyenne).

Astuce : Le Gelcrem froid SOSA apporte du maintien et de la tenue.



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