

Ricette ALGINATO

Una ricetta originale dell'École Valrhona



Crema di albicocca

- 400 g Polpa di albicocca**
- 100 g Acqua**
- 8 g Alginato di sodio SOSA**
- 3 g Gluconolattato SOSA**
- 3 g KIT PH SOSA**

Mixare a freddo tutti gli ingredienti.
Far bollire il tutto.

Usando una tasca pasticcera, disegnare delle linee su un biscotto prima della cottura.

Suggerimento: Questa crema alla frutta resiste e rimane stabile alla cottura.

Può anche essere utilizzato come ripieno per dolci.



Nonostante la raccomandazione, questa ricetta è certificata "congelabile".