

Ricette LECITINA POLVERE

Una ricetta originale dell'École Valrhona



Spuma di lampone e barbabietola

- 2 g Lecitina in polvere
- 20 g Zucchero di canna
- 300 g **Succo di lampone
barbabietola vanigliato**

Mescolare lo zucchero semolato e la lecitina. Riscaldare l'acqua e il succo di lampone barbabietola vanigliato. Aggiungere la miscela zucchero-lecitina a pioggia quindi portare a ebollizione. Mettere in frigorifero. Per servire, mettere il composto in un candissoire e spumare in superficie utilizzando un frullatore a immersione. Raccogliere la mousse e metterla immediatamente sul dessert.

Succo di lampone barbabietola vanigliato

- 155 g **Succo di lampone**
- 95 g **Succo di barbabietola
crudo**
- 6 g **Succo di limone giallo**
- 3 g **Succo di zenzero fresco**
- 40 g **Zucchero di canna**
- 1,5 g **Scorza di limone**
- 0,4 pz. **Baccelli di vaniglia**

Versare i succhi in una casseruola, aggiungere lo zucchero, le scorze di limone e il baccello di vaniglia raschiato. Portare a ebollizione. Conservare al freddo.

Ricette LECITINA POLVERE

Una ricetta originale dell'École Valrhona



Succo di lampone

515 g Lamponi interi congelati

Scongelare i lamponi il giorno prima in una ciotola.

Ricoprire bene con la pellicola trasparente i lamponi nella ciotola.

Mettere a bagno-maria e lasciar cuocere per circa 2 ore per ottenere una grande quantità di succo.

Filtrare senza premere.

Suggerimento: La lecitina consente di ottenere delle bolle più fini per la spuma.



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