

Recettes LECITHINE POUDRE

Une recette originale de l'Ecole Valrhona



Ecume de framboise betterave

- 2 g **Lécithine de soja poudre SOSA**
- 20 g **Sucre de canne**
- 300 g **Jus de Framboise Betterave Vanillé**

Mélanger le sucre semoule et la lécithine. Chauffer l'eau, le jus de framboise betterave vanillé. Ajouter le mélange sucre - lécithine en pluie puis porter le tout à ébullition.

Réserver au réfrigérateur.

Au moment de servir, placer le mélange obtenu dans un candissoire et faire mousser en surface à l'aide d'un mixer plongeant.

Récolter la mousse, et la placer aussitôt sur le dessert.

Jus de Framboise Betterave Vanillé

- 155 g **Jus de framboise**
- 95 g **Jus de betterave crue**
- 6 g **Jus de citron jaune**
- 3 g **Jus de gingembre frais**
- 40 g **Sucre de canne**
- 1,5 g **Zeste de citron jaune**
- 0,4 pce/s **Vanille en gousse**

Verser tous les jus dans une casserole, ajouter le sucre, les zestes de citron et la gousse de vanille grattée.

Porter à ébullition.

Réserver au froid.

Recettes LECITHINE POUDRE

Une recette originale de l'Ecole Valrhona



Jus de Framboise

**515 g Framboises entières
congelées**

Faire décongeler les framboises la veille dans un bol.

Filmer les framboises avec le bol bien hermétiquement.

Mettre au bain-marie et laisser cuire environ 2 heures jusqu'à obtenir une quantité de jus importante.

Passer au chinois étamine sans presser.

Astuce : La lécithine permet d'obtenir des bulles plus fines pour l'écume.



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