

Ricette PROESPUMA a FREDDO

Una ricetta originale dell'École Valrhona



Spuma di pralinato alla nocciola

- 250 g PRALINATO NOCCIOLA
CAMELLATA 60%**
- 310 g Acqua**
- 1 g Natur Emul SOSA**
- 50 g Proespuma a freddo SOSA**

Usando un frullatore, emulsionare a freddo l'acqua e il pralinato incorporando l'emulsionante Natur Emul. Aggiungere il Proespuma freddo SOSA e continuare a mescolare. Lasciare riposare per circa 20 minuti. Versare in un sifone e avvitare 2 cartucce di gas. Usare.

Spuma all'olio di oliva

- 250 g Olio d'oliva**
- 250 g Acqua**
- 1 g Natur Emul SOSA**
- 50 g Proespuma a freddo SOSA**

Usando un frullatore, emulsionare a freddo l'acqua e l'olio d'oliva incorporando l'emulsionante Natur Emul. Aggiungere il Proespuma freddo SOSA e continuare a mescolare. Lasciare riposare per circa 20 minuti. Versare in un sifone e avvitare 2 cartucce di gas. Usare.