

Rezepte mit PROESPUMA KALT

Ein Original-Rezept der École Valrhona



Haselnusspraliné-Schaum

- 250 g** HASELNUSSPRALINE 60 %
KARAMELLISIERT
- 310 g** Wasser
- 1 g** SOSA Natur Emul
- 50 g** SOSA Proespuma kalt

Das kalte Wasser und das Praliné mit einem Mixer gut vermischen und dabei den Emulgator Natur Emul kalt hinzufügen.
SOSA Proespuma kalt hinzufügen und weitermischen.
Ca. 20 Minuten ruhen lassen.
In einen Siphon gießen und 2 Gaskartuschen einlegen.
Verwenden.

Olivenöl-Schaum

- 250 g** Olivenöl
- 250 g** Wasser
- 1 g** SOSA Natur Emul
- 50 g** SOSA Proespuma kalt

Das kalte Wasser und das Olivenöl mit einem Mixer emulsionieren und dabei den Emulgator Natur Emul kalt hinzufügen.
SOSA Proespuma kalt hinzufügen und weitermischen.
Ca. 20 Minuten ruhen lassen.
In einen Siphon gießen und 2 Gaskartuschen einlegen.
Verwenden.