

Recettes PROESPUMA à FROID

Une recette originale de l'Ecole Valrhona



Ecume Gruée de Cacao et liqueur

- 100 g GRUE DE CACAO**
- 420 g Lait entier UHT**
- 80 g Sucre semoule**
- 25 g Proespuma à froid SOSA**
- 10 g Liqueur de chocolat**
Wolfberger

Chauffer le grué de cacao à four doux à 150/160°C pendant 10 minutes environ. Chauffer le lait et verser sur le grué encore brûlant.

Laisser infuser 10 minutes maximum, puis chinoiser.

Dans le lait infusé, ajouter et mixer le Proespuma Froid SOSA et le sucre, puis laisser refroidir.

Incorporer la liqueur puis mettre dans le siphon. Charger 2 cartouches d'air comprimé et extraire à la minute le mélange très froid.



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