

Recettes PROESPUMA à FROID

Une recette originale de l'Ecole Valrhona



Ecume de Praliné Noisette

**250 g PRALINE NOISETTE 60%
CARAMELISE**
310 g Eau
1 g Natur Emul SOSA
50 g Proespuma à froid SOSA

A l'aide d'un mixer, émulsionner à froid l'eau et le praliné en incorporant l'émulsifiant Natur Emul.

Ajouter le Proespuma Froid SOSA et continuer de mixer.

Laisser reposer environ 20 min.

Verser dans un siphon et visser 2 cartouches de gaz.

Utiliser.

Ecume à l'Huile d'Olive

250 g Huile d'olive
250 g Eau
1 g Natur Emul SOSA
50 g Proespuma à froid SOSA

A l'aide d'un mixer, émulsionner à froid l'eau et l'huile d'olive en incorporant l'émulsifiant Natur Emul.

Ajouter le Proespuma Froid SOSA et continuer de mixer.

Laisser reposer environ 20 min.

Verser dans un siphon et visser 2 cartouches de gaz.

Utiliser.

