

Ricette SUCRO EMUL

Una ricetta originale dell'École Valrhona



Crema di cupcakes alla frutta

- 200 g Polpa di ribes nero
- 100 g Zucchero semolato
- 100 g Acqua
- 2,5 g Sucro emul SOSA
- 400 g Burro secco 84%

Riscaldare l'acqua e lo zucchero per ottenere uno sciroppo. Lasciare raffreddare lo sciroppo e aggiungerlo alla polpa fredda con Sucro Emul. Mescolare insieme per ottenere una miscela omogenea. Aggiungere il burro temperato e montare tutto come una crema al burro.

Crema di cupcakes alla frutta

- 200 g Succo di frutto della passione
- 200 g Zucchero semolato
- 100 g Acqua
- 2,5 g Sucro emul SOSA
- 400 g Burro secco 84%

Riscaldare l'acqua e lo zucchero per ottenere uno sciroppo. Lasciare raffreddare lo sciroppo e aggiungerlo al succo fredda con Sucro Emul. Mescolare insieme per ottenere una miscela omogenea. Aggiungere il burro temperato e montare tutto come una crema al burro.