

Ricette ACIDO ASCORBICO

Una ricetta originale dell'École Valrhona



Crema banana e pera

- 250 g Polpa di pera William**
- 250 g Polpa di banana**
- 0,2 g Acido ascorbico SOSA**
- 25 g Acqua**
- 25 g Zucchero semolato**
- 25 g Gelcrem freddo SOSA**

Mescolare tutti gli ingredienti a freddo e lasciare riposare per circa 1/4 d'ora.
Conservare in frigorifero.

Suggerimento: L'acido ascorbico permette di conservare il colore naturale della frutta sensibile all'ossidazione.