

Rezepte mit PROESPUMA KALT

Ein Original-Rezept der École Valrhona



Kalter Schaum von Gelben Pfirsichen

- 450 g Gelbes Pfirsichfruchtmark**
- 25 g Wasser**
- 25 g Streuzucker**
- 40 g SOSA Proespuma kalt**

Alle Zutaten vermischen. Durch ein trichterförmiges Sieb geben und in ein Siphon füllen.
Pro Halbliter-Siphon 2 Kartuschen einlegen.
Im Kühlschrank auskühlen lassen.
Verwenden.



Trotz der Empfehlung gilt dieses Rezept als „nicht einfrierbar“.