

Ricette PROESPUMA a FREDDO

Una ricetta originale dell'École Valrhona



Spuma fredda di pesca gialla

- 450 g Polpa di pesca gialla**
- 25 g Acqua**
- 25 g Zucchero semolato**
- 40 g Proespuma a freddo SOSA**

Mixare tutti gli ingredienti. Filtrare e versare in un sifone.
Caricare due cartucce per sifone da mezzo litro.
Lasciar raffreddare in frigorifero.
Usare.



Nonostante la raccomandazione, questa ricetta non è certificata "congelabile".