

Ricette SUCRO EMUL

Una ricetta originale dell'École Valrhona



Spuma bolla di ribes

- 200 g Polpa di ribes**
- 75 g Zucchero semolato**
- 75 g Acqua**
- 2,5 g Sucro emul SOSA
FOAM KIT**

Unire tutti gli ingredienti a freddo.
Crea la spuma utilizzando il kit foam.
Una volta che la spuma ha la consistenza desiderata, usare immediatamente.

Suggerimento: In una spuma, più zucchero c'è, più grande sarà la bolla.
Il Sucro Emul fornisce una spuma più stabile rispetto alla polvere di lecitina.



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