

Ricette SUCRO EMUL

Una ricetta originale dell'École Valrhona



Spuma Cioccolato éphémère

375 g Acqua

185 g COPERTURA GUANAJA 70%

**2,5 g Sucro emul SOSA
FOAM KIT**

Riscaldare l'acqua a 40 °C e fare un'emulsione sul cioccolato. Aggiungere Sucro Emul e mescolare insieme. Crea la spuma utilizzando il kit foam. Una volta che la spuma ha la consistenza desiderata, usare immediatamente e congelare per fissarla e stabilizzarla.

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".