

Ricette NATUR EMUL

Una ricetta originale dell'École Valrhona



Cremoso Inspiration Lampone vegetale

- 50 g Glucosio in polvere DE33 SOSA**
- 50 g Zucchero semolato**
- 6 g Pectina NH Sosa**
- 6 g Natur Emul SOSA**
- 450 g Polpa di lampone**
- 150 g Acqua**
- 165 g INSPIRATION Lampone**
- 25 g Olio di cocco**
- 5 g Succo di limone**

Pesare e mescolare lo zucchero semolato, la polvere di glucosio, la pectina NH e l'emulsionante Natur Emul SOSA. Riscaldare la polpa di frutta e l'acqua a 25/30 °C e aggiungere la miscela di zucchero e pectina e portare ad ebollizione. Versare la miscela calda poco per volta sopra alla copertura di frutta e all'olio di cocco. Mescolare e mixare per ottenere un'emulsione perfetta e finire di aggiungere il liquido. Aggiungere il succo di limone e finire di mixare per ottenere una consistenza morbida. Lasciar cristallizzare in frigorifero.

Ricette NATUR EMUL

Una ricetta originale dell'École Valrhona

Maionese al Frutto della Passione



- 100 g Polpa di frutto della passione**
- 5 g Natur Emul SOSA**
- 150 g Olio d'oliva**

Aggiungere e mescolare il Natur Emul SOSA con la polpa di frutto della passione. Come per una maionese, aggiungere l'olio d'oliva poco a poco mescolando. Conservare in frigorifero o utilizzare subito.