

Ricette NATUR EMUL

Una ricetta originale dell'École Valrhona



Salsa pralinato mandorle alla mela

- 300 g** Succo di mela Royal Gala
- 5 g** Natur Emul SOSA
- 150 g** PRALINATO MANDORLE
CARAMELLATE 60%

Mescolare l'emulsionante Natur Emul e il succo di mela.

A freddo, versare gradualmente sul pralinato e perfezionare l'emulsione con il mixer per ottenere una consistenza omogenea.

Suggerimento: Mettere la salsa in un contenitore, dopodiché metterla in una macchina sotto vuoto e azionarla per qualche istante.

La salsa tornerà al suo colore originale dopo aver rimosso le micro bolle d'aria.