Recetas ALBUWHIP

Una receta original de la École Valrhona

Bizcocho Cuchara con Fruta de la Pasión

600 g	**Pulpa de maracuyá**
60 g	**Albuwhip SOSA**
400 g	**Yemas de huevo**
400 g	**Harina T55**
100 g	**Fécula de patata SOSA**
100 g	**MANTEQUILLA CLARIFICADA LÍQUIDA VALRHONA**
550 g	**Azúcar**
200 g	**Azúcar invertido**

Montar las yemas de huevo con la mitad del azúcar y el azúcar invertido.
Paralelamente, montar la pulpa de pasión, el Albuwhip SOSA y la fécula de patata después dejar espumar la preparación.
Mezclar delicadamente las dos preparaciones y añadir la harina tamizada.
Extender sobre placa.
Cocción a 180 °C unos 12/15 min.

A pesar de la recomendación, esta receta no está certificada como "congelable".