

Recetas SUCRO EMUL

Una receta original de la École Valrhona



Crema Cupcakes de pulpa de frutas

- 200 g Pulpa de grosella negra
- 100 g Azúcar
- 100 g Agua
- 2,5 g Sucro Emul SOSA
- 400 g Mantequilla seca 84 %

Calentar el agua y el azúcar para obtener un almíbar.
Dejar enfriar el jarabe y añadirlo a la pulpa fría con el Sucro Emul.
Batirlo todo para obtener una mezcla homogénea.
Añadir la mantequilla templada y montarlo todo como una crema de mantequilla.

Crema Cupcakes de zumo de frutas

- 200 g Zumo de maracuyá
- 200 g Azúcar
- 50 g Agua
- 2,5 g Sucro Emul SOSA
- 400 g Mantequilla seca 84 %

Calentar el agua y el azúcar para obtener un sirope.
Dejar enfriar el sirope y añadirlo al zumo de fruta frío con el Sucro Emul.
Batir el conjunto para obtener una mezcla homogénea.
Añadir la mantequilla atemperada y montarlo todo como una crema de mantequilla