Recetas ÁCIDO ASCÓRBICO

Una receta original de la École Valrhona

Crema de plátano y pera

250 g	Pulpa de pera William
250 g	Pulpa de plátano
0,2 g	Ácido ascórbico SOSA
25 g	Agua
25 g	Azúcar
25 g	Gelcrem frío SOSA

Batir el conjunto de los ingredientes en frío y dejar reposar aproximadamente 1/4 de hora. Reservar en la nevera.

Truco: El ácido ascórbico permite conservar el color de estas pulpas de fruta sensibles a la oxidación.