

Recetas SUCRO EMUL

Una receta original de la École Valrhona



Espuma burbuja de Grosella

200 g Pulpa de grosella

75 g Azúcar

75 g Agua

2,5 g Sucro Emul SOSA

FOAM KIT

Batir juntos todos los ingredientes en frío.
Hacer espuma con el foam kit.
Cuando la espuma obtenida tenga la textura deseada, utilizar enseguida.

Truco: En una espuma, cuanto más azúcar haya, más grande será la burbuja.
El Sucro Emul permite obtener una espuma más estable que la lecitina en polvo.



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