

Recetas SUCRO EMUL

Una receta original de la École Valrhona



Espuma de Chocolate efímera

375 g Agua

185 g COBERTURA GUANAJA 70 %

2,5 g Sucro Emul SOSA

FOAM KIT

Calentar el agua a 40 °C y realizar una emulsión sobre el chocolate.
Añadir el Sucro Emul y batirlo todo.
Hacer espuma con el foam kit.
Cuando la espuma obtenida tenga la textura deseada, utilizar en seguida y congelar para fijar y estabilizar dicha espuma.

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".