

Recetas LECITINA EN POLVO

Una receta original de la École Valrhona



Espuma de frambuesa y remolacha

- 2 g Lecitina de soja en polvo SOSA**
- 20 g Azúcar de caña**
- 300 g Zumo de frambuesa y remolacha avainillado**

Mezclar el azúcar en polvo y la lecitina. Calentar el agua y el zumo de frambuesa y remolacha avainillado. Añadir la mezcla azúcar-lecitina en lluvia después llevarlo todo a ebullición. Reservar en la nevera. En el momento de servir, colocar la mezcla obtenida en una canderera y hacer espuma en la superficie con ayuda de una batidora de brazo. Recoger la espuma y colocarla enseguida sobre el postre.

Zumo de frambuesa y remolacha avainillado

- 155 g Zumo de frambuesa***
- 95 g Zumo de remolacha cruda**
- 6 g Zumo de limón**
- 3 g Zumo de jengibre fresco**
- 40 g Azúcar de caña**
- 1,5 g Corteza de limón**
- 0,4 pza(s) Vainilla en vaina**

Verter todos los zumos en una cacerola, añadir el azúcar, la corteza de limón y la vaina de vainilla raspada. Llevar a ebullición. Reservar en frío.

Recetas LECITINA EN POLVO

Una receta original de la École Valrhona



Zumo de frambuesa

515 g Frambuesas enteras congeladas

Descongelar las frambuesas el día de antes en un bol.
Filmar el bol con las frambuesas herméticamente.
Poner al baño maría y dejar cocer unas 2 horas hasta obtener una cantidad importante de zumo.
Pasar por el chino sin prensar.

Truco: La lecitina permite obtener burbujas más finas para la espuma.



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