

Recetas PROESPUMA en frío

Una receta original de la École Valrhona



Espuma de praliné de avellanas

- 250 g PRALINÉ DE AVELLANAS 60 %
CAMELIZADO**
- 310 g Agua**
- 1 g Natur Emul SOSA**
- 50 g Proespuma en frío SOSA**

Con una batidora, emulsionar en frío el agua y el praliné incorporando el emulsionante Natur Emul.

Añadir el Proespuma Frío SOSA y continuar batiendo.

Dejar reposar unos 20 min.

Verter en un sifón y poner 2 cartuchos de gas. Utilizar.

Espuma de aceite de oliva

- 250 g Aceite de oliva**
- 250 g Agua**
- 1 g Natur Emul SOSA**
- 50 g Proespuma en frío SOSA**

Con una batidora, emulsionar en frío el agua y el aceite de oliva incorporando el emulsionante Natur Emul.

Añadir el Proespuma Frío SOSA y continuar batiendo.

Dejar reposar unos 20 min.

Verter en un sifón y añadir 2 cartuchos de gas. Utilizar.

