

Recetas PROESPUMA en frío

Una receta original de la École Valrhona



Espuma fría de melocotón amarillo

- 450 g Pulpa de melocotón amarillo**
- 25 g Agua**
- 25 g Azúcar**
- 40 g Proespuma en frío SOSA**

Batir todos los ingredientes. Colar con un chino y verter en un sifón.
Cargar con 2 cartuchos para sifón de medio litro.
Dejar enfriar en la nevera.
Utilizar.



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