

Recetas PROESPUMA en frío

Una receta original de la École Valrhona



Espuma Grué de Cacao y licor

- 100 g GRUÉ DE CACAO**
- 420 g Leche entera UHT**
- 80 g Azúcar**
- 25 g Proespuma en frío SOSA**
- 10 g Licor de chocolate
Wolfberger**

Calentar el grué de cacao en horno suave a 150/160 °C durante 10 minutos aproximadamente.

Calentar la leche y verter sobre el grué aún hirviendo.

Infusionar 10 minutos máximo, después colar por el chino.

En la leche infusionada, añadir y batir el Proespuma Frío SOSA y el azúcar, dejar enfriar.

Incorporar el licor después poner en el sifón.

Cargar 2 cartuchos de aire comprimido y extraer al minuto la mezcla muy fría.



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