Receta PROMOCHI KUZU

Una receta original de la École Valrhona

Gnocchi albaricoque

500 g	**Pulpa de albaricoque**
25 g	**Azúcar**
100 g	**Promochi (Kuzu) SOSA**
30 g	**Mantequilla seca 84 %**

Preparar un bol de agua fría con cubitos de hielo.
Mezclar en frío la pulpa de fruta y la mezcla Promochi + azúcar.
Calentar y remover con las varillas hasta ebullición (atención, esta mezcla puede pegarse fácilmente en el fondo de la cacerola).
Retirar del fuego, añadir la mantequilla en dados y mezclar con las varillas para obtener una textura lisa y homogénea.
Dejar enfriar unos instantes y colocar la preparación en una manga con la boquilla que elija en función de la forma deseada de gnocchi.
Por encima del bol de agua helada, presionar la manga y cortar con un cuchillo al extremo de la boquilla para obtener la medida del gnocchi deseada.
Dejar coagular en el agua helada unos instantes después servir enseguida.