

Recettes ALBUWHIP

Une recette originale de l'Ecole Valrhona



Biscuit Cuillère au Fruit de la Passion

- 600 g Pulpe de passion**
- 60 g Albuwhip SOSA**
- 400 g Jaunes d'oeufs**
- 400 g Farine T55**
- 100 g Fécule de pommes de terre
SOSA**
- 100 g BEURRE CLARIFIE LIQUIDE
VALRHONA**
- 550 g Sucre semoule**
- 200 g Sucre inverti**

Monter les jaunes d'œufs avec la moitié du sucre semoule et le sucre inverti.
En parallèle, monter la pulpe de passion, l'Albuwhip SOSA et la fécule de pomme de terre après laisser mousser l'appareil.
Mélanger délicatement les deux appareils et ajouter la farine tamisée.
Etaler sur plaque.
Cuisson à 180°C environ 12/15 min.



Malgré la recommandation, cette recette n'est pas certifiée « congelable ».