

Recettes PROESPUMA à FROID

Une recette originale de l'Ecole Valrhona



Ecume de Pêche Jaune froide

- 450 g Pulpe de pêche jaune**
- 25 g Eau**
- 25 g Sucre semoule**
- 40 g Proespuma à froid SOSA**

Mixer tous les ingrédients. Chinoiser et verser dans un siphon.
Charger avec 2 cartouches par siphon de demi litre.
Laisser refroidir au réfrigérateur.
Utiliser.



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