

Recettes SUCRO EMUL

Une recette originale de l'Ecole Valrhona



Crème Cupcakes à la pulpe de fruits

- 200 g **Pulpe de cassis**
- 100 g **Sucre semoule**
- 100 g **Eau**
- 2,5 g **Sucro Emul SOSA**
- 400 g **Beurre sec 84%**

Chauffer l'eau et le sucre afin d'obtenir un sirop.
Laisser refroidir le sirop et l'ajouter à la pulpe froide avec le Sucro Emul.
Mixer l'ensemble pour obtenir un mélange homogène.
Ajouter le beurre tempéré et monter le tout comme une crème au beurre.

Crème Cupcakes au jus de fruits

- 200 g **Jus de passion**
- 200 g **Sucre semoule**
- 50 g **Eau**
- 2,5 g **Sucro Emul SOSA**
- 400 g **Beurre sec 84%**

Chauffer l'eau et le sucre afin d'obtenir un sirop.
Laisser refroidir le sirop et l'ajouter au jus de fruit froid avec le Sucro Emul.
Mixer l'ensemble pour obtenir un mélange homogène.
Ajouter le beurre tempéré et monter le tout comme une crème au beurre.