

Rezepte mit PROESPUMA HEISS

Ein Original-Rezept der École Valrhona



Heißer Kürbisschaum

- 500 g Hokkaidokürbisfruchtfleisch**
- 40 g SOSA Proespuma heiß**
- 40 g Streuzucker**
- 40 g Wasser**

Das Kürbisfruchtfleisch erhitzen, Proespuma und Sirup dazugeben und alles pürieren. In das Siphon gießen und eine oder zwei Kartuschen einlegen. Im Wasserbad aufbewahren, um heiß zu servieren.