

Recette PROMOCHI KUZU

Une recette originale de l'Ecole Valrhona



Gnocchi abricot

- 500 g Pulpe d'abricot**
- 25 g Sucre semoule**
- 100 g Promochi (Kuzu) SOSA**
- 30 g Beurre sec 84%**

Préparer un bol d'eau froide avec des glaçons. Mélanger à froid la pulpe de fruit et le mélange Promochi + sucre semoule.

Chauffer et remuer au fouet jusqu'à ébullition (attention, ce mélange peut attacher facilement au fond de la casserole).

Retirer du feu, ajouter le beurre en dés et mélanger au fouet afin d'obtenir une texture lisse et homogène.

Laisser refroidir quelques instants et placer l'appareil dans une poche à douille de votre choix en fonction de la forme désirée du gnocchi.

Au dessus du bol d'eau glacée, presser à la poche et couper à l'aide d'un couteau au bout de la douille afin d'obtenir la taille du gnocchi souhaitée.

Laisser coaguler dans l'eau glacée quelques instants puis servir aussitôt.