



Proespuma kalt

Stabilisator für kalte Schäume

	700 g 57001002		6 u
	6 kg 57001004		1 u

 **Dosis:**
50-100 g/kg



Eigenschaften: Einmal aufgeschäumte Espumas, bleiben stabil.

Zubereitung: Kalt auflösen.

Anwendungsbereich: Zubereitung von Flüssigkeiten und Halbfüssigkeiten.

Erzeugnisse: Kalte, mit einem Sifon erzeugte Schäume



Proespuma heiss

Stabilisator von heissen Schäumen

	500 g 57001001		6 u
---	-------------------	---	-----

 **Dosis:**
50 g/kg



Eigenschaften: Schäumend und emulgierend.

Zubereitung: In der gewünschten Masse auflösen.

Anwendungsbereich: Zubereitung von Flüssigkeiten und Halbfüssigkeiten.

Erzeugnisse: Heisse Espumas mit einem Sifon



Schaum aus Mango und Passionsfrucht

- » 300 g Mango-Fruchtfleisch
- » 200 g Passionsfrucht-Fruchtfleisch
- » 50 g Proespuma kalt

Die Zutaten mit einem Mixer vermischen und die Mischung in ein Sifon geben (500 ml reicht eine Druckluftkapsel oder maximal zwei, für 1000 ml zwei bis zu drei N20 Kapseln).

Sofort servieren oder im Kühlschrank aufbewahren.



Hummer-Schaum

- » 500 g Hummer-„Bisque“
- » 25 g Proespuma heiss

Die Zutaten mit einem Mixer mischen und in einen Sifon füllen. Mit den Kapseln laden.

Den Sifon in einem Wasserbad bei 65°C bereit stellen.



Schokoladen-Schaum

- » 400 g Milch
- » 100 g Sahne
- » 150 g Schokoladen-Kuvertüre 65%
- » 25 g Proespuma heiss

Die Milch und die Sahne bis zum Kochen erhitzen.

Das Proespuma heiss vermischen und mit der Küchengerät mixen.

Die Masse über die Schokolade geben und in einen Sifon geben (zwei Kapsel benutzen).