



ESPUMA AU SIPHON



À Retenir

- **Mousse légère obtenue :**
 - en incorporant de l'air dans une crème avec un siphon à gaz
 - la MG se fixe autour des bulles d'air
- **La crème 35% MG : stabilité, onctuosité et richesse aromatique**
- **Le lait entier 3,6% MG : allège la texture, hydrate l'appareil et équilibre les saveurs**



IDÉAL POUR

Soupes, potages, veloutés | Substitut à une sauce classique | Verrines

LISTE D'INGRÉDIENTS

- **Crème 35% Gastronomique Président Professionnel :** **0.125 Kg**
- **Lait entier Lactel Professionnel :** **0.05 Kg**
- **Munster** **0.1 Kg net paré**
- **Assaisonnement :** **PM**
- **Cartouches pour siphon** **2 pièces**

MATÉRIEL

- **Siphon – Cartouches de gaz (X2)**
- **Russe**
- **Fouet**
- **Maryse**
- **Chinois étamine**
- **Entonnoir**
- **Mixeur plongeant**
- **Cul de poule ou calotte**
- **Bain-marie pour maintien au chaud**