

Приготування еспуми:

1. Ег-ног

Інгредієнти:

Лецитин – 2 г

яйце – 1 шт

цукор – 15 г

брєнді – 30 г

темний ром – 30 г

молоко – 250 г

вода – 150 г

кориця або мускат – 10 г

Технологія приготування

У шейкері змішують яйце, брєнді, ром і сир. Переливають в стакан і додають 100 молока. Відставляють. Змішують 150 води, 150 молока, корицю або мускат, додають лецитин. Збивають суміш в піну.

Прикрашають піною яєчної суміш.

2. Кофейна піна

Інгредієнти:

звареної кави – 500 г

Лецитину – 2,5 г

цукру – 10 г

Технологія приготування

Використовують ручний блендер, змішують лецитин, цукор і кави у високій широкій ємності. Насичують суміш киснем збиваючи блендером. Використовують для сервірування десертів, англійського крему, морозива.

3. Шоколадна піна

Інгредієнти:

шоколад чорний 70% – 85 г

води – 250 г

Лецитин – 2 г

Технологія приготування

У сотейник кладуть шматочки чорного шоколаду. Заливають водою і нагрівають до кипіння, помішуючи. Охолоджують за температури 4...6 °С 10 хв. Переливають в широкую і високу ємність. Додають лецитин. Збивають за допомогою блендера до утворення густої піни. Збирають піну в окрему ємність. Заморожують або використовують в пінному стані для оздоблення десертів.