

RÉALISER UNE ÉCUME DE LAIT

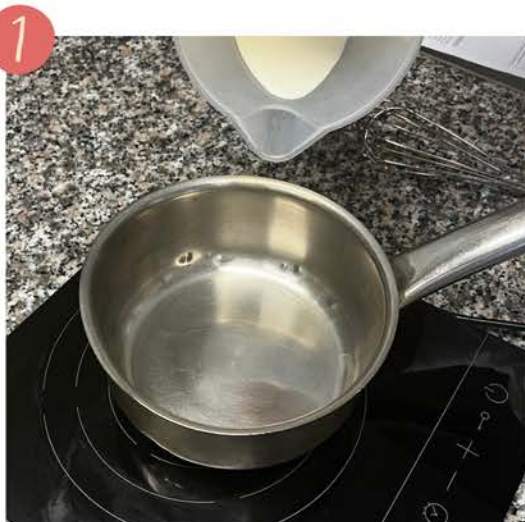
MATÉRIEL

- Russe
- Fouet
- Mixeur plongeant ou émulsionneur à lait

INGRÉDIENTS

Pour 8 personnes

- 20 g Beurre
- 50 g Crème liquide 35 % MG
- 250 g Lait entier
- PM Vanille poudre



Verser le lait et la crème dans une russe, puis ajouter le beurre en parcelles.



Faire chauffer l'ensemble jusqu'à ce que le beurre soit fondu.



Mixer au mixeur plongeant pour **émulsionner** et rectifier éventuellement l'assaisonnement. Même si ce n'est pas indispensable, il est possible d'ajouter 3,10 g de lécithine de soja ou une pointe de « sucro » pour stabiliser l'écume.



Verser dans un pichet et **émulsionner** à nouveau au mixeur plongeant en donnant un mouvement vertical de haut en bas, afin d'incorporer un maximum d'air. Récupérer alors l'écume qui se forme à la surface du liquide.



5 Variante



L'émulsion peut aussi bien être réalisée en petite quantité dans une verre, à l'aide d'un mousser à lait.

6



Déposer l'écume à la surface d'un dessert, pour lui donner une touche aérienne.



MES NOTES