

MOUSSEUX, ESPUMA DE SUREAU/GINGEMBRE

Ingrédients pour 20 personnes

Ingrédient	Quantité
Mousseux Brut	3 Bouteilles
eau	50 cl
Sirop de sureau	10 cl
racine de g	1 pce
Proespuma froid (sosa)	.30 gr

Préparation

1. Passer le gingembre à l'extracteur de jus

2. Rassembler l'eau et le sirop de sureau dans un récipient haut et étroit

3. ajouter petit à petit le jus de gingembre au mélange eau/gingembre jusqu'à trouver un équilibre dans les saveurs

4. Ajouter le proespuma, mixer avec un mixeur plongeant

5. Mettre la préparation dans un siphon de 50cl et le mettre sous pression avec une cartouche de gaz

6. Servir le mousseux et terminer les coupes avec une couche d'espuma
