

# 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  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_