



Espaguetis con espuma de 4 quesos



Preparación

Salsa 4 quesos de buena calidad que puedes comprar a tu proveedor habitual y puesta en sifón.

Calentada a 70°C en Roner hasta el momento de usar.

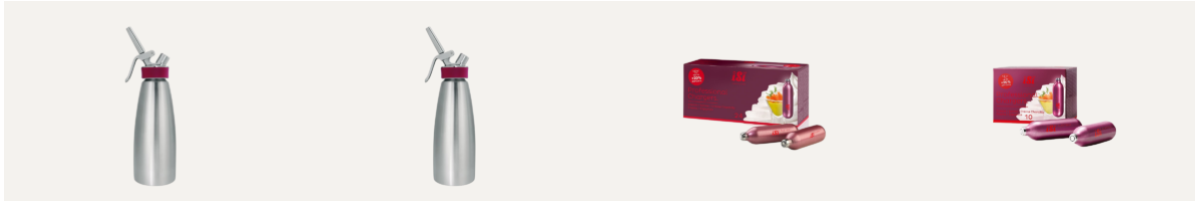
Es una gran ventaja poder disponer de la salsa siempre a punto, caliente, sin tener que estar rectificándola de



Espaguetis con espuma de 4 quesos

sal o textura. Lista para el pase y además cuando terminamos el servicio podemos enfriarla. Debe hacerse rápidamente en el abatidor a 4°C. O en baño de agua y hielo. Para poder usarla en el siguiente servicio.

Jamás hay que congelar un sifón. Ni usar nitrógeno líquido con él.



Sifón Gourmet Whip Plus
1L
Valorado
con 0 de 5

147,49 € (IVA no
incluido)

Sifón Gourmet Whip Plus
iSi ½ L
Valorado
con 0 de 5

133,93 € (IVA no
incluido)

Cargas Espumas
Profesional 24u
Valorado
con 0 de 5

17,06 € (IVA no
incluido)

Cargas Espuma
Profesional 10u
Valorado
con 0 de 5

7,11 € (IVA no
incluido)

Añadir al carrito**Añadir al carrito****Añadir al carrito****Añadir al carrito**