

Texturas **Sucro**

Aire de kirsch



Para el almíbar 30%

- 100 g de agua
- 30 g de azúcar

- 1 Juntar el agua con el azúcar y llevar a ebullición.
- 2 Retirar del fuego y guardar en la nevera.

Para el aire de kirsch

- 450 g de kirsch
- 220 g de agua
- 30 g de almíbar 30% (elaboración anterior)
- 5 g de Sucro

- 1 Juntar en un cazo el kirsch con el resto de ingredientes.
- 2 Accionar el túrmix en la superficie de la mezcla de aire de kirsch hasta emulsionarla y obtener un aire estable.