

# Mousse base al Lampone

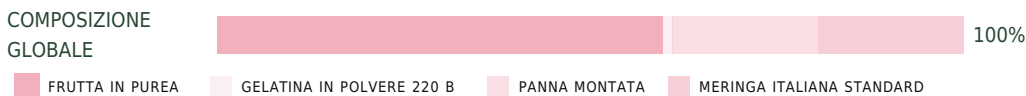
## Descrizione

Questa mousse riprende i metodi tradizionali per ottenere una mousse di frutta: è composta da una base di frutta in purea e due composti voluminosi, la panna montata e la meringa italiana, il tutto gelificato con gelatina.

### Ambiti di applicazione suggeriti

- Dolci al piatto
- Entremets, torte e dolcetti
- Bicchierini

## Composizione globale



## Step 1

### Panna montata

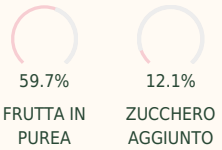
Composizione	195 g	100%
Panna liquida 35% MG	195 g	100%

Volume 250%

### Procedimento

Montare la panna a 4°C a velocità media, fino ad ottenere una consistenza spumosa.

### Mousse base al Lampone



#### Ingredienti

Lampone in purea, Panna liquida 35% MG, Zucchero semolato, Albumi, Gelatina in polvere 220 B



## Step 2

### Meringa italiana standard

Composizione	234 g	100%
Zucchero semolato	125 g	53.5%
Acqua	33 g	14%
Albumi	76 g	32.5%

Volume 380%

#### Procedimento

In un pentolino, mescolare l'acqua e lo zucchero, cuocere a 118°C, quindi versare sugli albumi spumosi. Montare con uno sbattitore a velocità media, fino al raffreddamento (circa 30°C).

## Step 3

### Mousse standard

Composizione	1000 g	100%
Gelatina in polvere 220 B	13 g	1.3%
Lampone in purea	197 g	19.7%
Lampone in purea	400 g	40%
Meringa italiana standard	195 g	19.5%
Panna montata	195 g	19.5%

Volume 180%

#### Procedimento

Versare la gelatina a pioggia sulla quantità più piccola di lampone in purea a 4°C, quindi aspettare 15-20 minuti perché la gelatina si idrati.

Scaldare il composto a 50-60°C per fondere bene la gelatina, quindi versare sulla seconda quantità di purea a 4°C e mixare per rendere il tutto omogeneo.

Aggiungere circa un terzo di lampone in purea alla meringa italiana e mescolare con una frusta per amalgamare i due ingredienti.

Aggiungere la parte restante di lampone in purea, mescolare con una spatola, quindi terminare incorporando delicatamente la panna montata, per mantenere il volume.

Versare immediatamente.



#### FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA

Lamponi Meeker

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da frigo

#### CONSUMO

Da asporto ,  
Sul posto

#### PUNTI DI FORZA

Procedimento e ricetta standard