adamance
fruits du bon sens

Mousse base al Limone

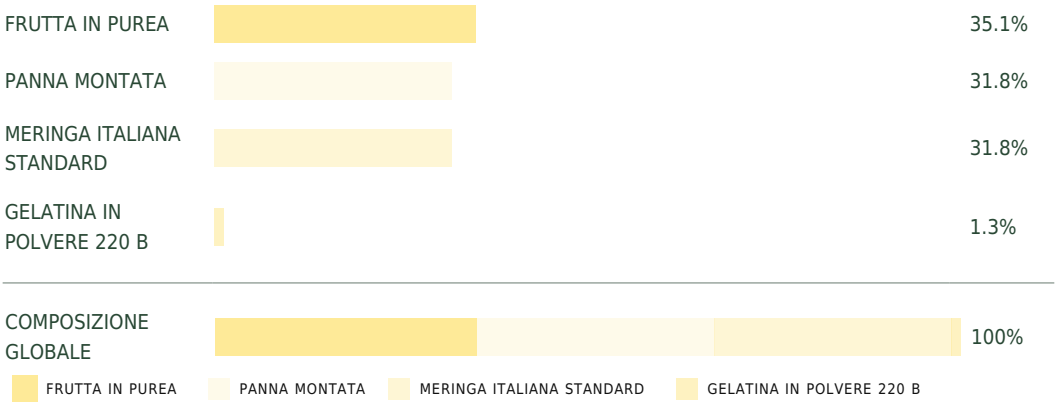
Descrizione

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



Mousse base al Limone

35.1% FRUTTA IN PUREA

19.8% ZUCCHERO AGGIUNTO

Ingredienti

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

CONGELABILE

210% VOLUME

Step 1

Panna montata

Composizione	318 g	100%
Panna liquida 35% MG	318 g	100%

Volume 250%

Procedimento

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

Step 2

Meringa italiana standard

Composizione	318 g	100%
Zucchero semolato	170.13 g	53.5%
Acqua	44.52 g	14%
Albumi	103.35 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%
Limone in purea	101 g	10.1%
Limone in purea	250 g	25%
Meringa italiana standard	318 g	31.8%
Panna montata	318 g	31.8%

Volume 210%

Procedimento

Versare la gelatina a pioggia sulla quantità più piccola di limone 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 limone in purea alla meringa italiana e mescolare con una frusta per amalgamare i due ingredienti.
Aggiungere la parte restante di limone in purea, mescolare con una spatola, quindi terminare incorporando delicatamente la panna montata, per mantenere il volume.
Versare immediatamente.

FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA
Limone Femminello

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Da frigo

CONSUMO
Da asporto ,
Sul posto

PUNTI DI FORZA
Procedimento e ricetta standard