

Mousse base al Mora

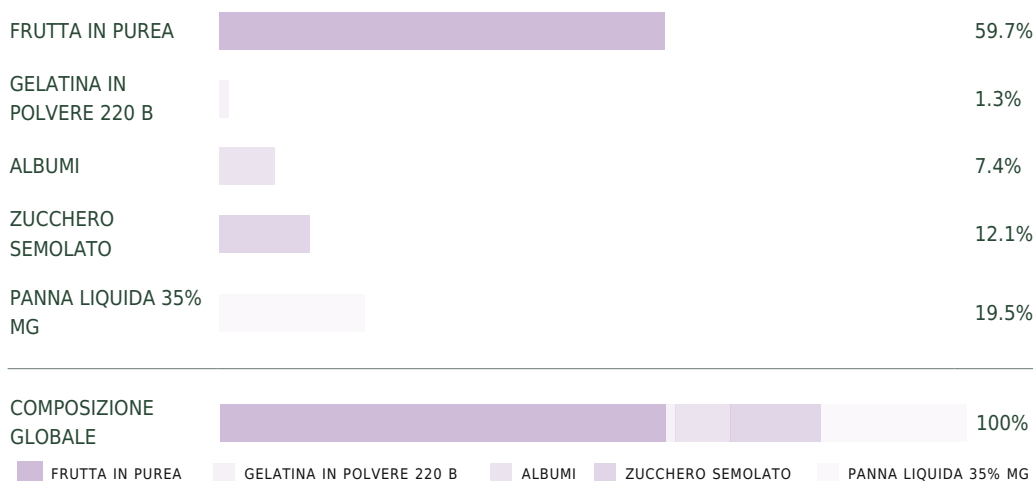
Descrizione

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.

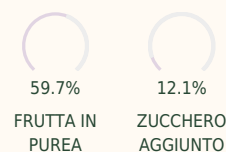
Ambiti di applicazione suggeriti

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

Composizione globale



Mousse base al Mora



Ingredienti

Mora in purea, Panna liquida 35% MG, GELATINA IN POLVERE 220 B, Albumi, Zucchero semolato



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.

Step 2

Meringa italiana standard

Composizione	195 g	100%
Zucchero semolato	104.3 g	53.5%
Acqua	27.3 g	14%
Albumi	63.4 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 base

Composizione	1000 g	100%
Gelatine poudre 220 B	13 g	1.3%
Mûre en purée	197 g	19.7%
Mûre en purée	400 g	40%
Meringue italienne standard	195 g	19.5%
Crème fouetté	195 g	19.5%

Volume 179%

Procedimento

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



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA
Mora Triple Crown

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Da frigo

CONSUMO
Da asporto ,
Sul posto

PUNTI DI FORZA
Procedimento e ricetta standard