adamance
fruits du bon sens

Mousse base al Ribes nero

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

Mousse base al Ribes nero

59.2% FRUTTA IN PUREA

12.1% ZUCCHERO AGGIUNTO

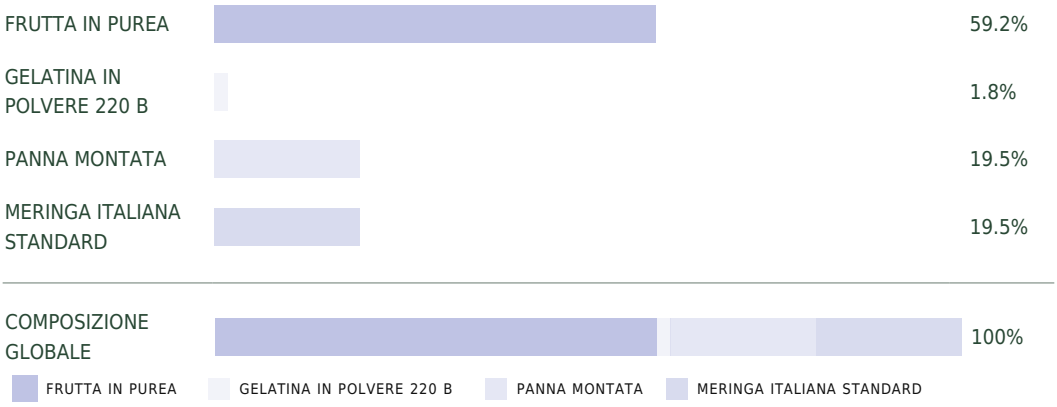
Ingredienti

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

CONGELABILE

170% VOLUME

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.

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	18 g	1.8%
Ribes nero in purea	192 g	19.2%
Ribes nero in purea	400 g	40%
Meringa italiana standard	195 g	19.5%
Panna montata	195 g	19.5%

Volume 170%

Procedimento

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



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA
Ribes nero Blackdown e Andorine

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Da frigo

CONSUMO
Da asporto ,
Sul posto

PUNTI DI FORZA
Procedimento e ricetta standard