

Mousse base Ananas

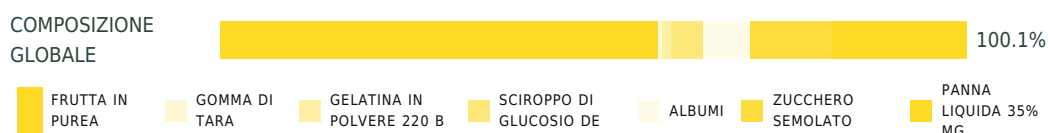
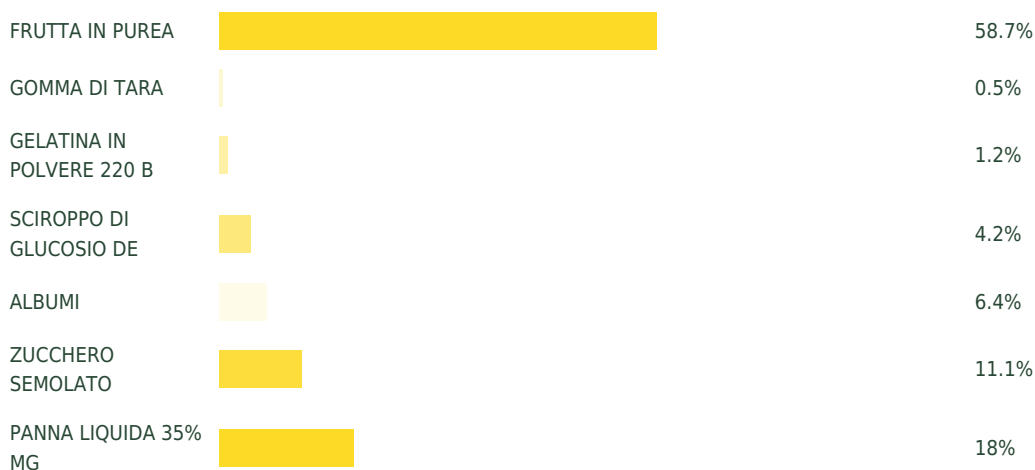
Descrizione

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	184 g	100%
Panna liquida 35% MG	184 g	100%

Volume 250%

Procedimento

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

Mousse base Ananas



58.7%
FRUTTA IN
PUREA



14.3%
ZUCCHERO
AGGIUNTO

Ingredienti

Ananas in purea, Panna liquida 35% MG, Zucchero semolato, Albumi, Gelatina in polvere 220 B, sciroppo di glucosio DE, Goma di tara



CONGELABILE



175%
VOLUME

Step 2

Meringa italiana standard

Composizione	184 g	100%
Zucchero semolato	98.5 g	53.5%
Acqua	25.8 g	14%
Albumi	59.9 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	12 g	1.2%
Ananas in purea	188 g	18.8%
Ananas in purea	378 g	37.8%
Meringa italiana standard	184 g	18.4%
Panna montata	184 g	18.4%
Goma di Tara	5 g	0.5%
sciroppo di glucosio DE	50 g	5%

Volume 175%

Procedimento

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



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA
Ananas Extra Sweet

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Da frigo

CONSUMO
Da asporto ,
Sul posto

PUNTI DI FORZA
Procedimento e ricetta standard