

# Mousse base alla Pera

## 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

FRUTTA IN PUREA	59.7%
GELATINA IN POLVERE 220 B	1.3%
ALBUMI	7.4%
ZUCCHERO SEMOLATO	12.1%
PANNA LIQUIDA 35% MG	19.5%
COMPOSIZIONE GLOBALE	100%

**Mousse base alla Pera**

59.7% FRUTTA IN PUREA

12% ZUCCHERO AGGIUNTO

**Ingredienti**  
Pera in purea, Panna liquida 35% MG, Zucchero semolato, Albumi, Gelatina in polvere 220 B

CONGELABILE

180% VOLUME

## Step 1

### Panna montata

<b>Composizione</b>	<b>195 g</b>	<b>100%</b>
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

### Meringue Italienne 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%
Pera in purea	197 g	19.7%
Pera in purea	400 g	40%
Meringa italiana standard	195 g	19.5%
Panna montata	195 g	19.5%

Volume 190%

#### Procedimento

Versare la gelatina a pioggia sulla quantità più piccola di pera 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 mela in purea alla meringa italiana e mescolare con una frusta per amalgamare i due ingredienti.

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

Versare immediatamente.



#### FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA

Pera Williams verde

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da frigo

#### CONSUMO

Da asporto ,  
Sul posto

#### PUNTI DI FORZA

Procedimento e ricetta standard