adamance
fruits du bon sens

Mousse gelato al lampone

Descrizione

La mousse gelato alla frutta si basa sugli stessi principi della mousse alla frutta standard.
È composta da purea di frutta, meringa e panna. Tuttavia, l'equilibrio è diverso, con una maggiore quantità complessiva di zucchero che permette di controllare la consistenza, che deve essere ottimale a temperature negative.
A differenza della maggior parte degli altri prodotti di gelateria, questa ricetta non richiede attrezzature specifiche come la gelatiera, poiché la meringa e la panna aumentano indirettamente il tasso di incorporazione dell'aria.
Si presta particolarmente bene per la preparazione di dessert gelati. Durata massima di conservazione consigliata: 4 mesi.

Ambiti di applicazione suggeriti

- Dolci al piatto
- Gelateria
- Bicchierini

Mousse gelato al lampone

41.6% FRUTTA IN PUREA

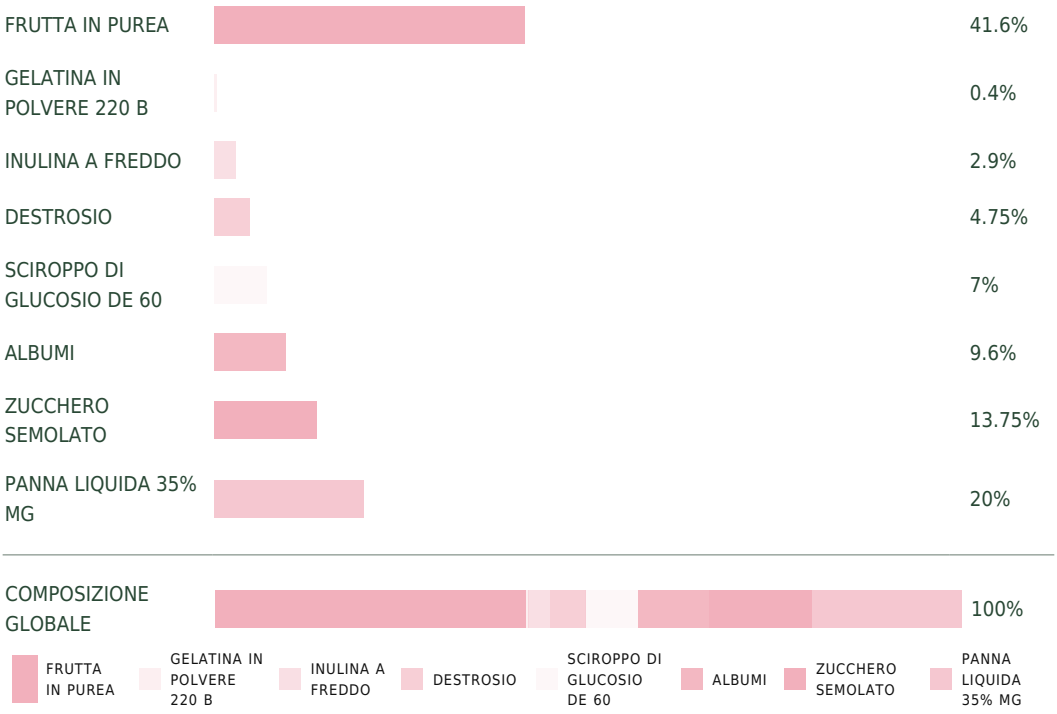
20.75% ZUCCHERO AGGIUNTO

Ingredienti

Lampone in purea, Panna liquida 35% MG, Zucchero semolato, Gelatina in polvere 220 B, Albume, Sciroppo di glucosio DE 60, Destrosio, Inulina a freddo

CONGELABILE

Composizione globale



Step 1

Meringa svizzera per gelato

Composizione	250 g	100%
Albume	96.25 g	38.5%
Zucchero semolato	77.5 g	31%
Destrosio	47.5 g	19%
Inulina a freddo	28.75 g	11.5%

Procedimento

Mettere tutti gli ingredienti nella ciotola dello sbattitore.
Scaldare a bagnomaria fino a raggiungere i 50-55°C, mescolando costantemente con una frusta. Montare con uno sbattitore a velocità media fino al raffreddamento (circa 30°C).

Step 2

Panna montata

Composizione	200 g	100%
Panna liquida 35% MG	200 g	100%

Volume 250%

Procedimento

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

Step 3

Mousse gelato

Composizione	1000 g	100%
Gelatina in polvere 220 B	4 g	0.4%
Lampone in purea	150 g	15%
Lampone in purea	266 g	26.6%
Zucchero semolato	60 g	6%
Sciroppo di glucosio DE 60	70 g	7%
Meringa svizzera	250 g	25%
Panna montata	200 g	20%

Procedimento

Versare la gelatina a pioggia sulla quantità più piccola di lampone 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.
Aggiungere lo zucchero semolato, quindi lo sciroppo di glucosio e mixare fino a ottenere un composto omogeneo.
Aggiungere circa un terzo di frutta in purea alla meringa italiana e mescolare con una frusta per amalgamare i due ingredienti.
Aggiungere la parte restante di frutta in purea, mescolare con una spatola, quindi terminare incorporando delicatamente la panna montata per mantenere il volume. Versare immediatamente.



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA
Lamponi Meeker

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Gelato

CONSUMO
Da asporto ,
Sul posto

PUNTI DI FORZA
Intensità della frutta