

# 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.

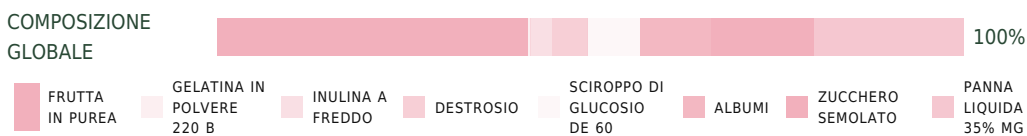
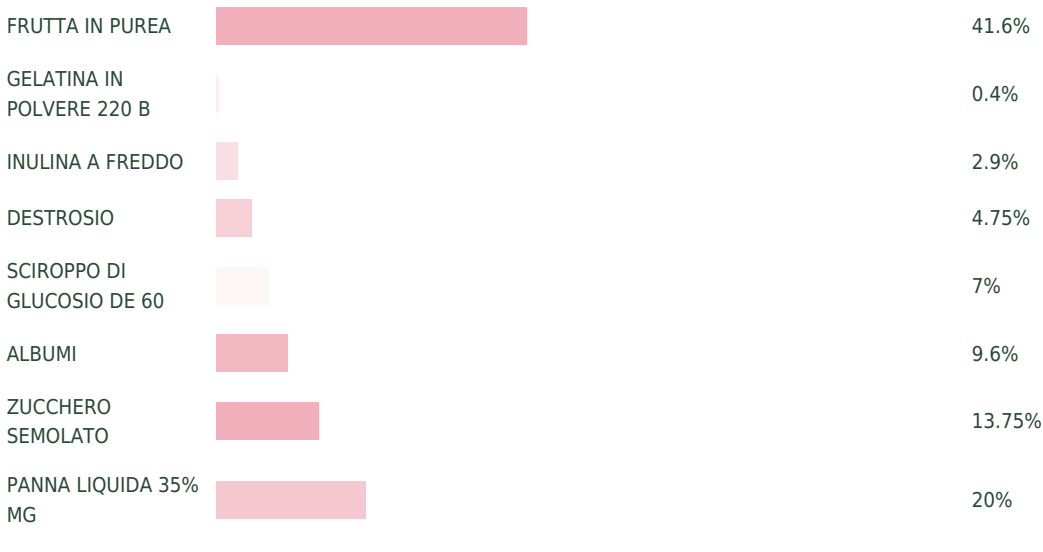
A differenza della maggior parte degli altri prodotti di gelateria, questa ricetta non richiede attrezzature specifiche come la gelatiera, poiché la meringa e la panna aumentano indirettamente il tasso di incorporazione dell'aria.

Si presta particolarmente bene per la preparazione di dessert gelati. Durata massima di conservazione consigliata: 4 mesi.

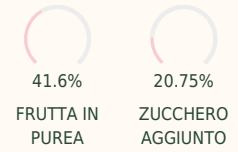
## Ambiti di applicazione suggeriti

- Dolci al piatto
- Gelateria
- Bicchierini

## Composizione globale



## Mousse gelato al lampone



### 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

## 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