

Mousse gelato di yuzu

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.

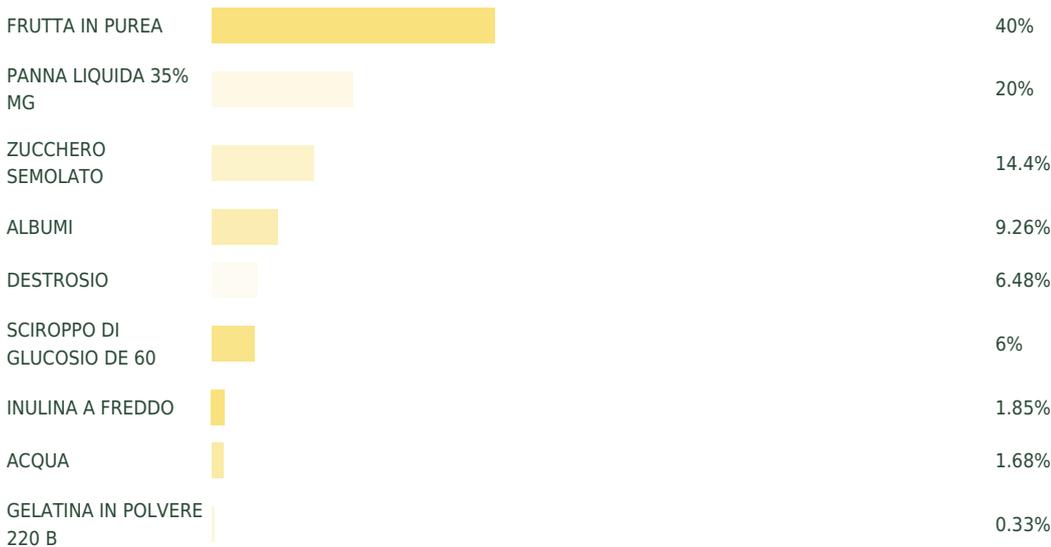
A differenza della maggior parte degli altri prodotti di gelateria, questa ricetta non richiede attrezzature specifiche come la gelatiera, poiché la meringa e la panna aumentano indirettamente il tasso di incorporazione dell'aria.

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

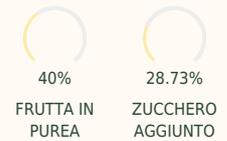
Ambiti di applicazione suggeriti

- Dolci al piatto
- Gelateria
- Bicchierini

Composizione globale



Mousse gelato di yuzu



Ingredienti

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



Step 1

Meringa svizzera per gelato

Composizione	250 g	100%
Albume	92.6 g	37.04%
Zucchero semolato	74.08 g	29.63%
Destrosio	64.83 g	25.93%
Inulina a freddo	18.50 g	7.4%

Volume 240%

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	3 g	0.33%
Yuzu in purea	400 g	40%
Zucchero semolato	80 g	8%
Sciroppo di glucosio DE 60	50 g	5%
Meringa svizzera	250 g	25%
Panna montata	200 g	20%
Acqua	17 g	1.67%

Volume 185%

Procedimento

Versare la gelatina a pioggia sulla quantità più piccola di yuzu 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

Yuzu Citrus Junos

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Gelato

CONSUMO

Da asporto ,

Sul posto

PUNTI DI FORZA

Intensità della frutta