

Mousse glacée mûre

Descrizione

La mousse glacée au fruit reprend globalement les mêmes principes qu'une mousse au fruit standard. Elle est composée de fruit en purée, de meringue et de crème. L'équilibrage est cependant différent, la quantité de sucre globale y est plus importante afin de maîtriser la texture qui doit être optimum à température négative. Contrairement à la plupart des autres produits de l'univers de la glacerie, cette recette ne nécessite pas de matériel spécifique de type turbine à glace, car le foisonnement est apporté indirectement par la meringue et la crème. Elle se prête particulièrement bien à la réalisation de "pâtisseries glacées". Durée de conservation maximale recommandée : 4 mois.



Ambiti di applicazione suggeriti

- desserts
- glacerie
- verrines

Composizione globale

COMPOSIZIONE
GLOBALE

%



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA
Mûre Triple Crown

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Gelato

CONSUMO
Da asporto ,
Sul posto