adamance
fruits du bon sens

Mousse intensa al frutto della passione

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.
L'intensità della frutta resta comunque nettamente superiore rispetto alle ricette standard ed è data da una quantità di frutta in purea superiore, che è stato possibile utilizzare grazie all'ottimizzazione di diversi elementi.
Per la panna montata fruttata, sostituendo il 40% della panna con la frutta in purea, non solo si porta più materia aromatica, ma si riduce la quantità di materia grassa che a seconda dei frutti e delle proporzioni può togliere un po' di sensazione di freschezza alla degustazione.
Il tutto con una perdita molto bassa di volume rispetto alla panna montata standard, o addirittura un volume leggermente superiore nel caso di alcuni frutti.
Anche le proporzioni di meringa e di panna montata fruttata sono state regolate.

Ambiti di applicazione suggeriti

- Dolci al piatto
- Entremets, torte e dolcetti
- Bicchierini

Mousse intensa al frutto della passione

35% FRUTTA IN PUREA

16% ZUCCHERO AGGIUNTO

Ingredienti

Frutto della passione in purea, Panna liquida 35% MG, Zucchero semolato, Albumi, Gelatina in polvere 220 B

NON CONGELABILE

220% VOLUME

Composizione globale

FRUTTA IN PUREA	35%
GELATINA IN POLVERE 220 B	1.4%
MERINGA ITALIANA STANDARD	25.4%
PANNA MONTATA FRUTTATA	38.2%
COMPOSIZIONE GLOBALE	100%

Step 1

Panna montata fruttata

Composizione	382 g	100%
Panna liquida 35% MG	229 g	60%
Frutto della passione in purea	153 g	40%

Volume 275%

Procedimento

Unire il frutto della passione in purea a 4°C alla panna a 4°C quindi montare a velocità media fino ad ottenere una consistenza spumosa, come quella della classica panna montata.

Step 2

Meringa italiana standard

Composizione	305 g	100%
Zucchero semolato	163 g	53.5%
Acqua	43 g	14%
Albumi	99 g	32.5%

Volume 380%

Procedimento

In un pentolino, mescolare l’acqua e lo zucchero, cuocere a 118°C, poi versare sugli albumi spumosi.
Montare con uno sbattitore a velocità media, fino al raffreddamento (circa 30°C).

Step 3

Mousse intensa

Composizione	1000 g	100%
Gelatina in polvere 220 B	14 g	1.4%
Frutto de la passione in purea	150 g	15%
Frutto de la passione in purea	200 g	20%
Meringa italiana standard	254 g	25.4%
Panna montata fruttata	382 g	38.2%

Volume 220%

Procedimento

Versare a pioggia la gelatina sulla piccola quantità di frutto della passione in purea a 4°C, poi 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 [frutto] in purea alla meringa italiana e mescolare con una frusta per amalgamare i due ingredienti.
Aggiungere la parte restante di [frutto] in purea, mescolare con una spatola, quindi terminare incorporando delicatamente la panna montata, per mantenere il volume.
Versare immediatamente.

Trucco

Per migliorare la stabilità della mousse è possibile aggiungere lo 0,2% di konjac insieme alla gelatina.
La consistenza risulterà leggermente più soda e la sensazione in bocca più setosa, ma l’intensità aromatica sarà leggermente ridotta.



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA
Frutto della passione

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Da frigo

CONSUMO
Da asporto ,
Sul posto

PUNTI DI FORZA
Intensità della frutta