adamance
*fruits du bon sens*

# Mousse intensa al Limone

## 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 Limone**

35.1% FRUTTA IN PUREA

15.8% ZUCCHERO AGGIUNTO

**Ingredienti**

Limone in purea, Panna liquida 35% MG, Zucchero semolato, Albumi, Gelatina in polvere 220 B

CONGELABILE

220% VOLUME

## Composizione globale

| | |
|---|---|
| FRUTTA IN PUREA | 35.1% |
| GELATINA IN POLVERE 220 B | 1.3% |
| 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 limone 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 | 13 g | 1.3% |
| Limone in purea | 150 g | 15% |
| Limone in purea | 201 g | 20.1% |
| 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 limone 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 limone in purea alla meringa italiana e mescolare con una frusta per amalgamare i due ingredienti.
Aggiungere la parte restante di limone 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
Limone Femminello

## TEMPERATURA DI SERVIZIO
Da frigo

## CONSUMO
Da asporto ,
Sul posto

## PUNTI DI FORZA
Intensità della frutta