

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



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