adamance
fruits du bon sens

Mousse intensa Bergamotto

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 Bergamotto

50.4% FRUTTA IN PUREA

15.8% ZUCCHERO AGGIUNTO

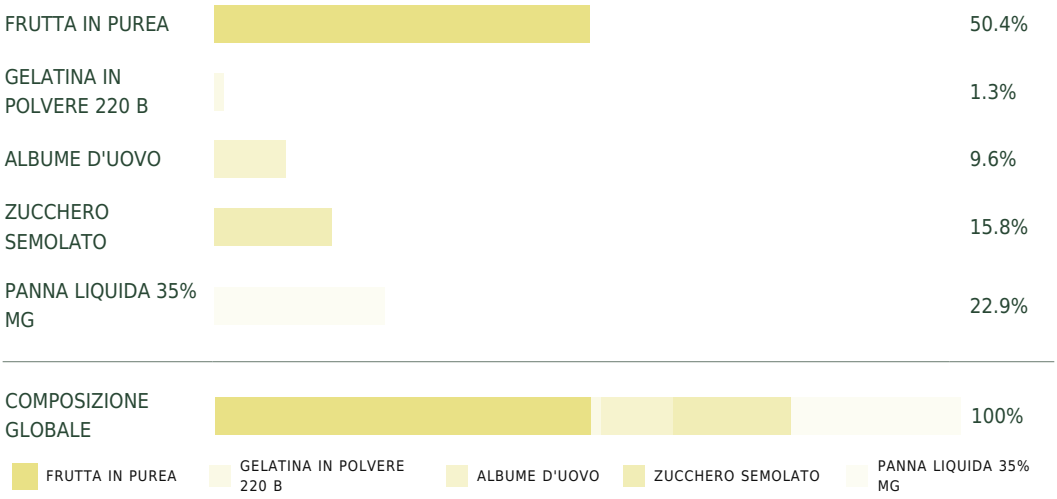
Ingredienti

Bergamotto in purea, Panna liquida 35% MG, Zucchero semolato, Gelatina in polvere 220 B, Albume d'uovo

CONGELABILE

255% VOLUME

Composizione globale



Step 1

Panna montata fruttata

Composizione	382 g	100%
Panna liquida 35% MG	229.2 g	60%
Bergamotto in purea	152.8 g	40%

Volume 300%

Procedimento

Unire il bergamotto 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

Composizione	254 g	100%
Zucchero semolato	135.89 g	53.5%
Acqua	35.56 g	14%
Albume d'uovo	82.55 g	32.5%

Volume 400%

Procedimento

In una casseruola, mescolare l’acqua e lo zucchero, cuocere a 118°C, quindi versare gli albumi spumosi. Sbattere con un mixer a media velocità fino a raffreddamento (circa 30°C).

Step 3

Mousse intensa

Composizione	1000 g	100%
Gelatina in polvere 220 B	13 g	1.3%
Bergamotto in purea	150 g	15%
Bergamotto in purea	201 g	20.1%
Meringa italiana	254 g	25.4%
Panna montata fruttata	382 g	38.2%

Volume 255%

Procedimento

Versare a pioggia la gelatina sulla piccola quantità di bergamotto 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 bergamotto in purea alla meringa italiana e mescolare con una frusta per amalgamare i due ingredienti.
Aggiungere la parte restante di bergamotto 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
Bergamotto Fantastico & Femminello

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Da frigo

CONSUMO
Da asporto ,
Sul posto

PUNTI DI FORZA
Intensità della frutta