

# 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.

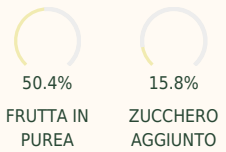
Il tutto con una perdita molto bassa di volume rispetto alla panna montata standard, o addirittura un volume leggermente superiore nel caso di alcuni frutti.

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

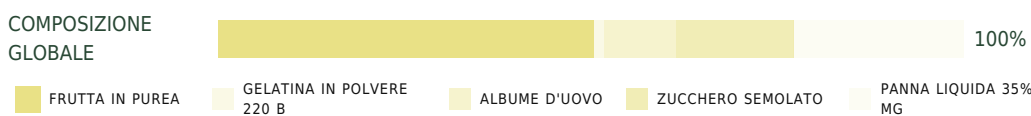


#### Ingredienti

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



## 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