

Mousse intensa Litchi

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 Litchi



75.6%
FRUTTA IN
PUREA



7.75%
ZUCCHERO
AGGIUNTO

Ingredienti

Litchi in purea,
Panna liquida 35%
MG, Zucchero
semolato, Gelatina
in polvere 220 B,
Albumina, Gomma
di tara



CONGELABILE



VOLUME

Composizione globale



Step 1

Panna montata fruttata

Composizione	235 g	100%
Panna liquida 35% MG	141 g	60%
Litchi in purea	94 g	40%

Volume 200%

Procedimento

Unire il litchi 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 litchi

Composizione	155 g	100%
Litchi in purea	60.45 g	39%
Albumina	6.98 g	4.5%
Zucchero semolato	67.43 g	43.5%
Acqua	20.15 g	13%

Volume 440%

Procedimento

Dans une cuve de batteur, rassembler le litchi en purée à 4°C et l'albumine tamisée. Mélanger et attendre 15 à 20 minutes que l'albumine s'hydrate. Dans une casserole, mélanger l'eau et le sucre, cuire à 118°C, puis verser sur le mélange, fruit en purée et albumine, moussieux. Foisonner à l'aide d'un batteur, à vitesse moyenne jusqu'à refroidissement (environ 30°C).

Step 3

Mousse intense

Composizione	1000 g	100%
Gelatine poudre 220 B	13 g	1.3%
Litchi en purée	200 g	20%
Litchi en purée	392 g	39.2%
Meringue Italienne Litchi	155 g	15.5%
Crème fouettée fruitée	235 g	23.5%
Gomme Tara	5 g	0.5%

Volume 180%

Procedimento

Verser en pluie la gélatine sur la petite quantité de litchi en purée à 4°C, puis attendre 15 à 20 minutes que la gélatine s'hydrate.

Chauffer ce mélange entre 50 et 60 °C afin de bien fondre la gélatine, puis verser sur la seconde partie de la purée à 4°C et mixer pour bien homogénéiser.

Rassembler environ un tiers du fruit en purée avec la meringue Italienne fruitée, commencer le mélange au fouet afin de rapprocher les textures.

Ajouter le reste du fruit en purée, mélanger alors à la maryse, puis terminer en incorporant la crème fouettée fruitée délicatement, afin de conserver au maximum le foisonnement.

Couler aussitôt.



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA
Litchi Chinensis

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Da frigo

CONSUMO
Da asporto ,
Sul posto

PUNTI DI FORZA
Intensità della frutta