adamance
fruits du bon sens

Mousse intensa Mango

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 Mango

60% FRUTTA IN PUREA

7.75% ZUCCHERO AGGIUNTO

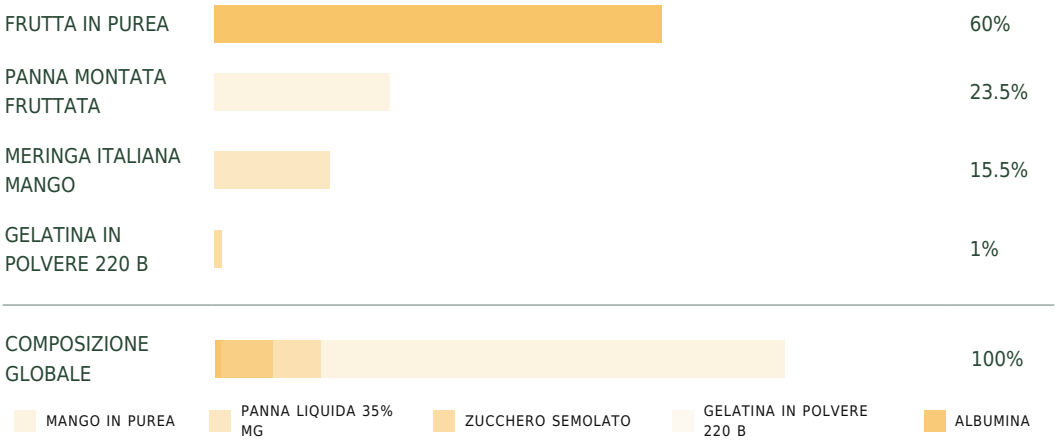
Ingredienti

Mango in purea, Panna liquida 35% MG, Zucchero semolato, Gelatina in polvere 220 B, Albumina

CONGELABILE

140% VOLUME

Composizione globale



Step 1

Panna montata fruttata

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

Volume 220%

Procedimento

Unire il mango 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 mango

Composizione	186 g	100%
Mango in purea	73 g	39%
Albumina	8 g	4.5%
Zucchero semolato	81 g	43.5%
Acqua	24 g	13%

Volume 200%

Procedimento

Nel recipiente dello sbattitore, aggiungere il mango in purea a 4°C e l'albumina setacciata.
Mescolare e attendere 15-20 minuti perché l'albumina sia idratata.
In un pentolino, mescolare l'acqua e lo zucchero, cuocere a 118°C, quindi versare sul composto spumoso di frutto in purea e albumina.
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	10 g	1%
Mango in purea	200 g	20%
Mango in purea	400 g	40%
Meringa italiana mango	155 g	15.5%
Panna montata fruttata	235 g	23.5%

Volume 140%

Procedimento

Versare a pioggia la gelatina sulla piccola quantità di mango 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 mango in purea alla meringa italiana e mescolare con una frusta per amalgamare i due ingredienti.
Aggiungere la parte restante di mango 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
Mango Kesar e Alphonso

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Da frigo

CONSUMO
Da asporto ,
Sul posto

PUNTI DI FORZA
Intensità della frutta