# adamance

fruits du bon sens

# Mousse intensa al Pesca

## 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.

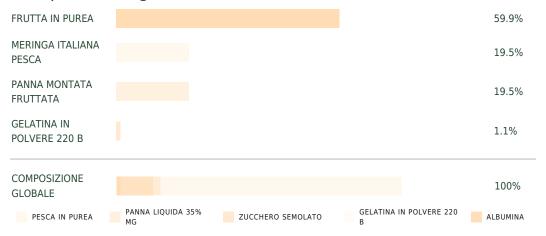
Anche le proporzioni di meringa e di panna montata fruttata sono state regolate.

## Ambiti di applicazione suggeriti

- · Dolci al piatto
- Entremets, torte e dolcetti
- Bicchierini

# Mousse intensa al Pesca 59.9% 9.72% FRUTTA IN **ZUCCHERO** AGGIUNTO Ingredienti Pesca in purea, Panna liquida 35% MG, Zucchero semolato, Gelatina in polvere 220 B, Albumina CONGELABILE VOLUME

# Composizione globale



# **Step 1**Panna montata fruttata

Composizione	195 g	100%
Panna liquida 35% MG	117 g	60%
Pesca in purea	78 g	40%

#### Procedimento

Unire la pesca 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	234 g	100%
Pesca in purea	91.3 g	39%
Albumina	10.5 g	4.5%
Zucchero semolato	101.8 g	43.5%
Acqua	30.4 g	13%

Volume 450%

#### Procedimento

Nel recipiente dello sbattitore, aggiungere la pesca 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	11 g	1.1%
Pesca in purea	199.95 g	20%
Pesca in purea	399 g	39.9%
Meringa italiana pesca	195 g	19.5%
Panna montata fruttata	19.5 g	19.5%

Volume 180%

#### Procedimento

Versare a pioggia la gelatina sulla piccola quantità di pesca 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 pesca in purea alla meringa italiana e mescolare con una frusta per amalgamare i due ingredienti.

Aggiungere la parte restante di pesca 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 Pesca bianca Montrouge e Patty®

TEMPERATURA DI SERVIZIO Da frigo

CONSUMO Da asporto , Sul posto

PUNTI DI FORZA Intensità della frutta