

Mousse standard al mango

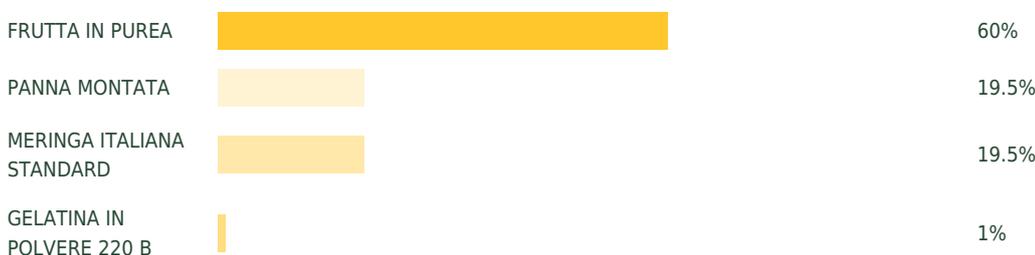
Descrizione

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.

Ambiti di applicazione suggeriti

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

Composizione globale



Step 1

Panna montata

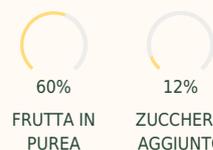
Composizione	195 g	100%
Panna liquida 35% MG	195 g	100%

Volume 250%

Procedimento

Montare la panna a 4°C a velocità media, fino ad ottenere una consistenza spumosa.

Mousse standard al mango



Ingredienti

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



Step 2

Meringa italiana standard

Composizione	234 g	100%
Zucchero semolato	125 g	53.5%
Acqua	33 g	14%
Albumi	76 g	32.5%

Volume 380%

Procedimento

In un pentolino, mescolare l'acqua e lo zucchero, cuocere a 118°C, quindi versare sugli albumi spumosi. Montare con uno sbattitore a velocità media, fino al raffreddamento (circa 30°C).

Step 3

Mousse standard

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 standard	195 g	19.5%
Panna montata	195 g	19.5%

Volume 160%

Procedimento

Versare la gelatina a pioggia sulla quantità più piccola di mango in purea a 4°C, quindi 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.



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA

Mango Kesar e Alphonso

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da frigo

CONSUMO

Da asporto ,
Sul posto

PUNTI DI FORZA

Procedimento e ricetta standard