

# 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



60%

FRUTTA IN PUREA



12%

ZUCCHERO AGGIUNTO

#### Ingredienti

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



CONGELABILE



VOLUME

## 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