

Nuvola Mora

Descrizione

“Una mousse di frutta senza panna e senza meringa italiana!
Questa ricetta è un gel montato: le bolle d’aria rimangono imprigionate all’interno del composto, grazie alle proprietà della struttura ottenuta con la gelatina.
Si ottiene così una consistenza molto ariosa, senza utilizzare ingredienti che interferiscano con il profilo aromatico del frutto.”

Ambiti di applicazione suggeriti

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

Nuvola Mora

52.7%

FRUTTA IN PUREA

15%

ZUCCHERO AGGIUNTO

Ingredienti

Mora in purea, Zucchero semolato, Acqua, Gelatina in polvere Bloom

CONGELABILE

VOLUME

Composizione globale

FRUTTA IN PUREA	52.7%
GELATINA IN POLVERE 220 BLOOM	2.3%
ZUCCHERO SEMOLATO	15%
ACQUA	30%

COMPOSIZIONE GLOBALE

FRUTTA IN PUREA

GELATINA IN POLVERE 220 BLOOM

ZUCCHERO SEMOLATO

ACQUA

100%

Nuvola Mora

Composizione	1000 g	100%
Gelatina in polvere 220 Bloom	23 g	2.3%
Acqua	300 g	30%
Zucchero semolato	150 g	15%
Mora in purea	527 g	52.7%

Volume 299%

Procedimento

“Versare a pioggia la gelatina in acqua fredda e attendere 15-20 minuti perché si idrati.

Scaldare il composto ottenuto a 50-60°C per fondere bene la gelatina, aggiungere lo zucchero e mescolare con la purea di mora a 4°C.

Ricoprire con della pellicola a contatto e conservare in frigorifero per almeno 6 ore.

Con uno sbattitore a frusta, montare la massa gelificata a velocità media fino ad ottenere una consistenza simile a quella della schiuma da barba.

Ci vuole molto tempo per ottenere questa consistenza montata, fino a 45/60 minuti a seconda del volume e dell'ingrediente.”



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA

Mora Triple Crown

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da frigo ,

Gelato

CONSUMO

Da asporto ,

Sul posto

PUNTI DI FORZA

Intensità della frutta ,

Purea non scaldata o poco scaldata ,

Mangia freddo o ghiacciato