

Nuvola Banana

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 Banana



52.7%
FRUTTA IN
PUREA



15%
ZUCCHERO
AGGIUNTO

Ingredienti

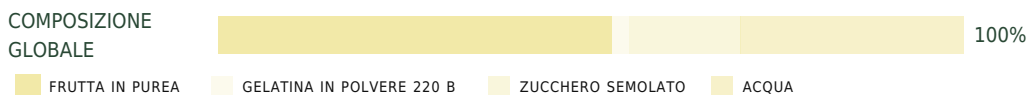
Gelatina in polvere
220 B, Acqua,
Zucchero semolato,
Banana in purea



CONGELABILE

Composizione globale

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



Nuvola Banana

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

Procedimento

Versare la gelatina a pioggia sull'acqua, quindi attendere 15-20 minuti affinché la gelatina si idrati. Riscaldare il composto a una temperatura compresa tra 50 e 60 °C per sciogliere bene la gelatina, aggiungere lo zucchero e mescolare.

Versare sulla purea di banana a 4 °C e frullare fino a ottenere un composto omogeneo.

Coprire con pellicola a contatto e lasciare gelificare fino a raggiungere una temperatura di 4 °C.

Con uno sbattitore, montare il composto gelificato a velocità media fino a ottenere una consistenza spumosa.

Il tempo di montatura è piuttosto lungo: può variare da 45 a 60 minuti a seconda del volume e dell'attrezzatura utilizzata.



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA

Banana Cavendish

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