adamance
fruits du bon sens

Nuvola Bergamotto

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 Bergamotto

62.7% FRUTTA IN PUREA

15% ZUCCHERO AGGIUNTO

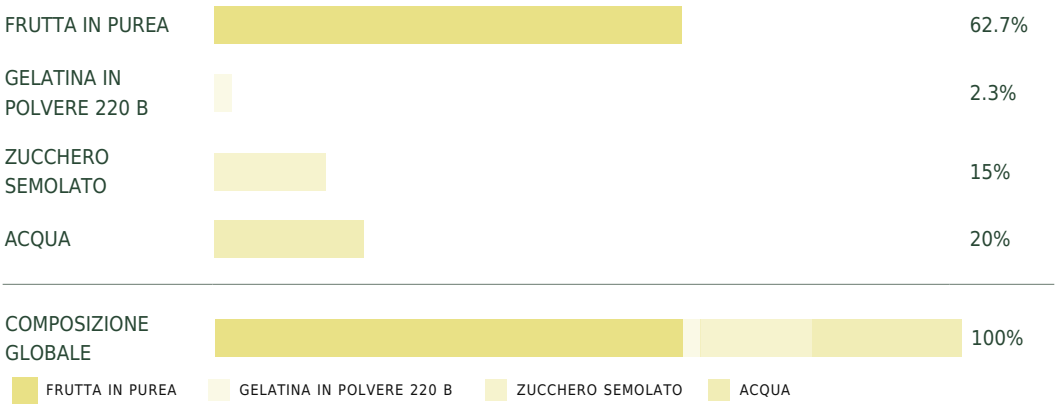
Ingredienti

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

CONGELABILE

370% VOLUME

Composizione globale



Composizione	1000 g	100%
Gelatina in polvere 220 B	23 g	2.3%
Acqua	200 g	20%
Zucchero semolato	150 g	15%
Bergamotto in purea	627 g	62.7%

Volume 370%

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 bergamotto 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
Bergamotto Fantastico & Femminello

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