

Nuvola Calamondino

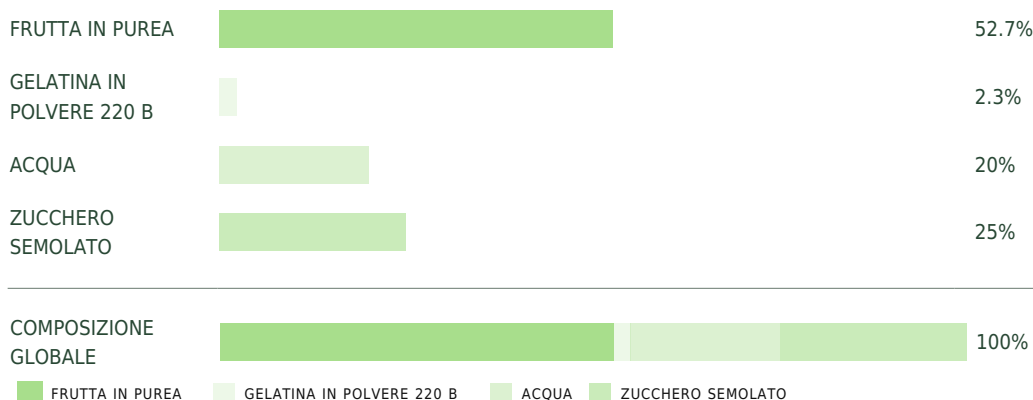
Descrizione

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

Composizione globale



| Composizione | 1000 g | 100% |
|---------------------------|--------|-------|
| Gelatina in polvere 220 B | 23 g | 2.3% |
| Acqua | 200 g | 20% |
| Zucchero semolato | 250 g | 25% |
| Calamondino in purea | 527 g | 52.7% |

Volume 340%

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 Calamondino 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.

Nuvola Calamondino

52.7% FRUTTA IN PUREA

25% ZUCCHERO AGGIUNTO

Ingredienti

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

CONGELABILE

340% VOLUME



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA

Calamondino Ben Tre

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