

# Nuvola Mandarino

## 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 Mandarino



62.7%  
FRUTTA IN  
PUREA



15%  
ZUCCHERO  
AGGIUNTO

#### Ingredienti

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



CONGELABILE



375%

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%
Mandarino in purea	627 g	62.7%

Volume 375%

## 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 mandarino 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

Mandarino Ciaculli

## 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