

Nuvola Ribes nero

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 Ribes nero



52.7%
FRUTTA IN
PUREA



15%
ZUCCHERO
AGGIUNTO

Ingredienti

Ribes nero in purea,
Acqua, Zucchero
semolato, Gelatina
in polvere 220 B

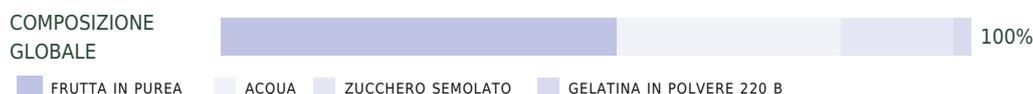
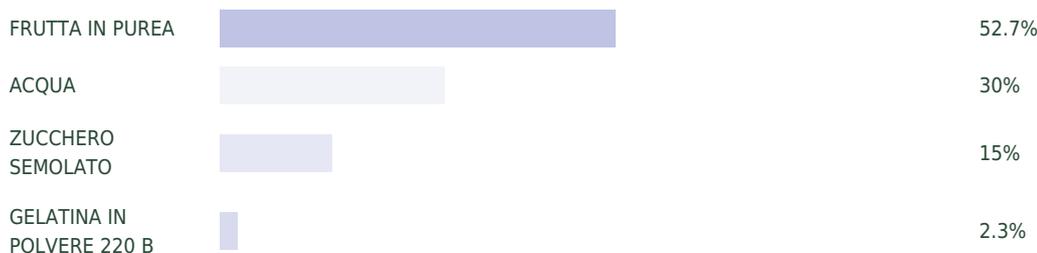


CONGELABILE



VOLUME

Composizione globale



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

Volume 300%

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 ribes nero 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

Ribes nero Blackdown e Andorine

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