

Nuvola Yuzu

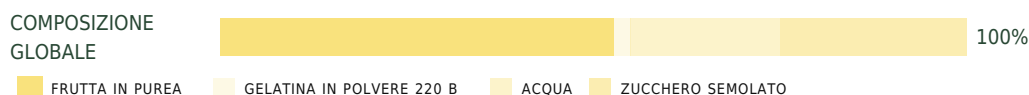
Descrizione

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%
Yuzu in purea	527 g	52.7%

Volume 313%

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 yuzu 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 Yuzu

52.7% FRUTTA IN PUREA

25% ZUCCHERO AGGIUNTO

Ingredienti
Yuzu in purea, Zucchero semolato, Acqua, Gelatina in polvere 220 B

313% VOLUME

CONGELABILE



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA

Yuzu Citrus Junos

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