adamance
fruits du bon sens

Spuma albicocca

Descrizione

La spuma è una mousse molto montata, più o meno stabile. Il sifone permette di sciogliere un gas nel preparato, a prescindere dalla sua composizione, che offre una certa libertà. La presenza o meno di materie grasse, la viscosità del prodotto, la struttura del gel o dell'emulsione, la quantità di gas incorporato e la durata di conservazione una volta che il sifone è sotto pressione sono tutti fattori che determineranno il volume e la stabilità della "schiuma".

Ambiti di applicazione suggeriti

- Dolci al piatto
- Show cooking

Spuma albicocca

84% FRUTTA IN PUREA

15% ZUCCHERO AGGIUNTO

Ingredienti

Albicocca in purea, Zucchero semolato, Gelatina in polvere 220 B

CONGELABILE

400% VOLUME

Composizione globale

Composizione	1000 g	100%
Gelatina in polvere 220 B	10 g	1%
Albicocca in purea	300 g	30%
Zucchero semolato	150 g	15%
Albicocca in purea	540 g	54%

Volume 400%

Procedimento

Versare la gelatina a pioggia sulla quantità più piccola di frutto in purea a 4°C, quindi aspettare 15-20 minuti perché la gelatina si idrati.
Scaldare il composto a 50-60°C per fondere bene la gelatina, aggiungere lo zucchero, quindi versare sulla seconda quantità di purea a 4°C e mixare per rendere il tutto omogeneo.
Versare in un sifone, caricare con due cartucce di gas e conservare in frigorifero.

FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA
Albicocca Flavor cot® e Lido

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Da frigo ,
Gelato

CONSUMO
Sul posto

PUNTI DI FORZA
Intensità della frutta ,
Preparazione facile e veloce