

Spuma Calamondino

Descrizione

La spuma è una mousse molto montata, più o meno stabile.

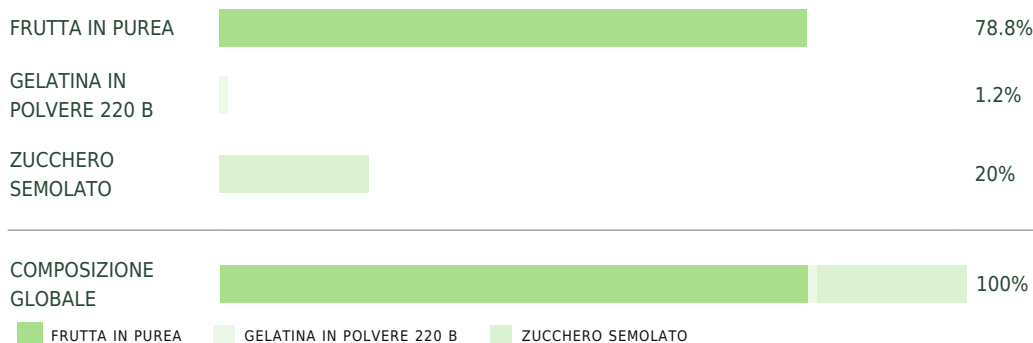
Il sifone permette di sciogliere un gas nel preparato, a prescindere dalla sua composizione, che offre una certa libertà.

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

Composizione globale



Composizione	1000 g	100%
Gelatina in polvere 220 B	12 g	1.2%
Calamondino in purea	300 g	30%
Zucchero semolato	200 g	20%
Calamondino in purea	488 g	48.8%

Volume 500%

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.

Trucco

Per un'esperienza di degustazione originale, congelare l'espuma dopo averla estratta e servirla fredda.

Spuma Calamondino



78.8%
FRUTTA IN
PUREA



20%
ZUCCHERO
AGGIUNTO

Ingredienti

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



CONGELABILE



500%
VOLUME



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA

Calamondino Ben Tre

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da frigo ,
Gelato

CONSUMO

Sul posto

PUNTI DI FORZA

Intensità della frutta ,
Preparazione facile e veloce