

# Spuma fragola

## 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	10 g	1%
Fragola in purea	300 g	30%
Zucchero semolato	90 g	9%
Fragola in purea	600 g	60%

Volume 420%

## 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.

### Spuma fragola



90%

FRUTTA IN  
PUREA



9%

ZUCCHERO  
AGGIUNTO

#### Ingredienti

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



CONGELABILE



420%  
VOLUME



**FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA**  
Fragola Charlotte e Magnum

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
Da frigo ,  
Gelato

**CONSUMO**  
Sul posto

**PUNTI DI FORZA**  
Intensità della frutta ,  
Preparazione facile e veloce