

# Spuma frutto Amarena

## Descrizione

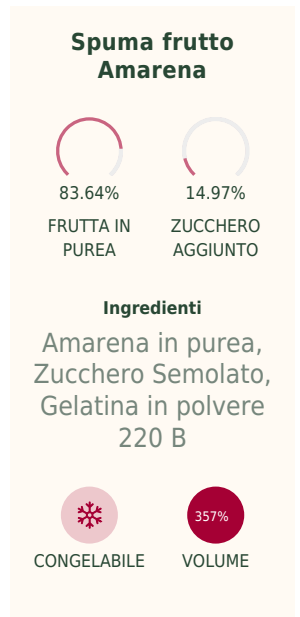
La spuma è una mousse molto montata, più o meno stabile. Il sifone permette di sciogliere un gas nel preparato, a prescindere dalla sua composizione, che offre una certa libertà. La presenza o meno di materie grasse, la viscosità del prodotto, la struttura del gel o dell'emulsione, la quantità di gas 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

FRUTTA IN PUREA		83.64%
GELATINA IN POLVERE 220 B		1.39%
ZUCCHERO SEMOLATO		14.97%



Composizione	1000 g	100%
Gelatina in polvere 220 B	13.9 g	1.39%
Amarena in purea	299.4 g	29.94%
Zucchero semolato	149.7 g	14.97%
Amarena in purea	537 g	53.7%

Volume 357%

## 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

Amarena Oblacinska

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da frigo ,  
Gelato

## CONSUMO

Sul posto

## PUNTI DI FORZA

Intensità della frutta ,  
Preparazione facile e veloce