

# Spuma lampone

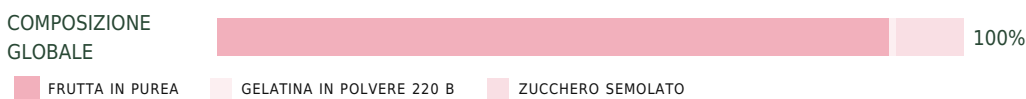
## Descrizione

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%   |
| Lamponi in purea          | 300 g  | 30%  |
| Zucchero semolato         | 90 g   | 9%   |
| Lamponi in purea          | 600 g  | 60%  |

Volume 360%

## 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 lampone



90%  
FRUTTA IN  
PUREA



9%  
ZUCCHERO  
AGGIUNTO

### Ingredienti

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



CONGELABILE



360%  
VOLUME



## FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA

Lamponi Meeker

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da frigo ,  
Gelato

## CONSUMO

Sul posto

## PUNTI DI FORZA

Intensità della frutta ,  
Preparazione facile e veloce