adamance
*fruits du bon sens*

# Spuma limone

## 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 limone**

78.8% FRUTTA IN PUREA

20% ZUCCHERO AGGIUNTO

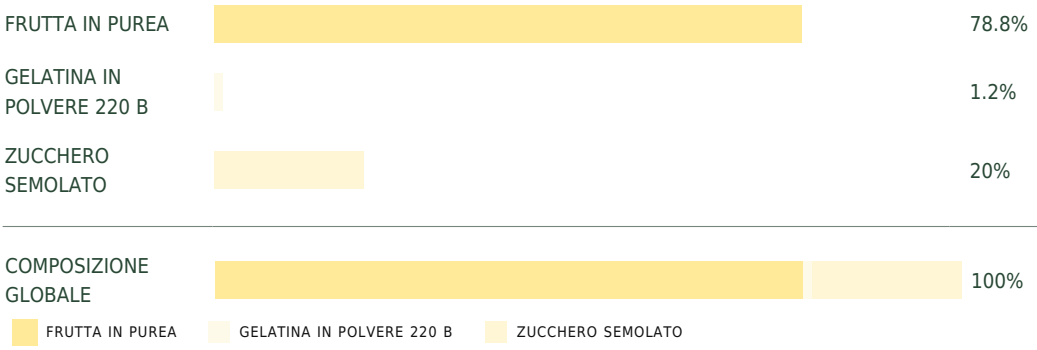
**Ingredienti**

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

CONGELABILE

450% VOLUME

## Composizione globale




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

Volume 450%

## 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
Limone Femminello

## TEMPERATURA DI SERVIZIO
Da frigo ,
Gelato

## CONSUMO
Sul posto

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