adamance

fruits du bon sens

Spuma Mandarino

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.

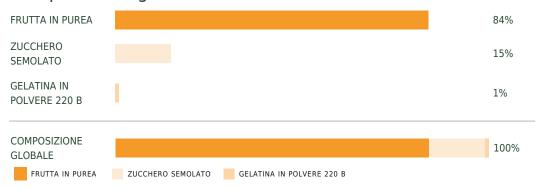
La presenza o meno di materie grasse, la viscosità del prodotto, la struttura del gel o dell'emulsione, la quantità di gas incorporato e la durata di conservazione una volta che il sifone è sotto pressione sono tutti fattori che determineranno il volume e la stabilità della "schiuma".

Ambiti di applicazione suggeriti

- Dolci al piatto
- Show cooking

Spuma Mandarino 84% 15% FRUTTA IN ZUCCHERO PUREA AGGIUNTO Ingredienti Mandarino in purea, Zucchero semolato, Gelatina in polvere 220 B CONGELABILE VOLUME

Composizione globale



| Composizione | 1000 g | 100% |
|---------------------------|--------|------|
| Gelatina in polvere 220 B | 10 g | 1% |
| Mandarino in purea | 300 g | 30% |
| Zucchero semolato | 150 g | 15% |
| Mandarino in purea | 540 g | 54% |

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 Mandarino Ciaculli

TEMPERATURA DI SERVIZIO Da frigo , Gelato

CONSUMO Sul posto

PUNTI DI FORZA Intensità della frutta , Preparazione facile e veloce