adamance
fruits du bon sens

Spuma mango

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 mango

94.2% FRUTTA IN PUREA

5% ZUCCHERO AGGIUNTO

Ingredienti

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

CONGELABILE

280% VOLUME

Composizione globale

Composizione	1000 g	100%
Gelatina in polvere 220 B	8 g	0.8%
Mango in purea	300 g	30%
Zucchero semolato	50 g	5%
Mango in purea	642 g	64.2%

Volume 280%

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
Mango Kesar e Alphonso

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Da frigo ,
Gelato

CONSUMO
Sul posto

PUNTI DI FORZA
Intensità della frutta ,
Preparazione facile e veloce