adamance
fruits du bon sens

Spuma Mirtillo

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 Mirtillo

90% FRUTTA IN PUREA

9% ZUCCHERO AGGIUNTO

Ingredienti

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

CONGELABILE

375% VOLUME

Composizione globale



Composizione	1000 g	100%
Gelatina in polvere 220 B	10 g	1%
Mirtillo in purea	300 g	30%
Zucchero semolato	90 g	9%
Mirtillo in purea	600 g	60%

Volume 375%

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.

Trucco

Pour une expérience de dégustation originale, surgeler l'espuma après l'avoir extraite, et la servir glacée



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA
Mirtillo

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Da frigo ,
Gelato

CONSUMO
Sul posto

PUNTI DI FORZA
Intensità della frutta ,
Preparazione facile e veloce