

## Spuma Mirtillo

### Descrizione

La spuma è una mousse molto montata, più o meno stabile.

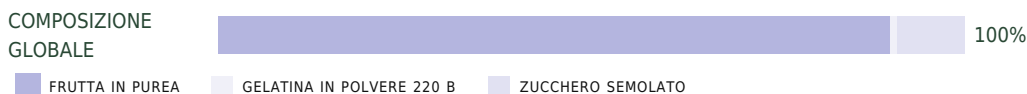
Il sifone permette di sciogliere un gas nel preparato, a prescindere dalla sua composizione, che offre una certa libertà.

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

### Composizione globale



FRUTTA IN PUREA GELATINA IN POLVERE 220 B ZUCCHERO SEMOLATO

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

### Spuma Mirtillo



90%

FRUTTA IN  
PUREA



9%

ZUCCHERO  
AGGIUNTO

### Ingredienti

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



CONGELABILE



375%

VOLUME



## FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA

Mirtillo

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da frigo ,  
Gelato

## CONSUMO

Sul posto

## PUNTI DI FORZA

Intensità della frutta ,  
Preparazione facile e veloce