

Espuma Albaricoque

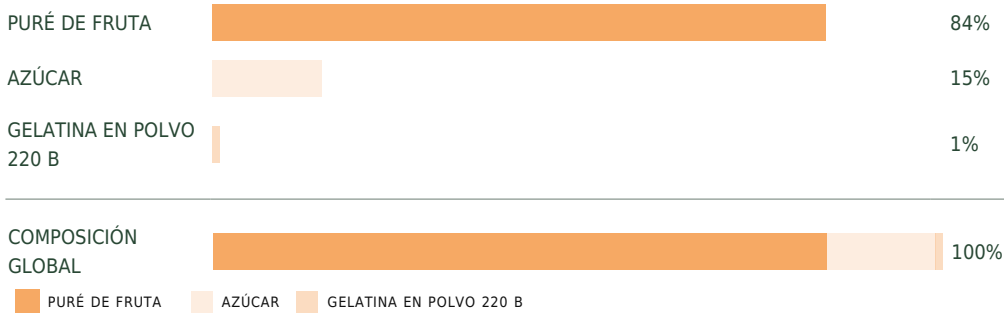
Descripción

Las espumas son mousses muy montadas, que son más o menos estables. El sifón permite disolver un gas en la preparación, sea cual sea su composición, lo que ofrece una cierta libertad. La presencia o no de materias grasas, la viscosidad del producto, la estructura del gel o de la emulsión, la cantidad de gas incorporado y la duración de conservación una vez que el sifón esté bajo presión, son factores que determinarán la tasa de incorporación de aire y la estabilidad de la "mousse".


Universo de aplicaciones sugeridas

- Postre al plato
- Show cooking

Composición Global




Espuma Albaricoque



84%

PURÉ DE FRUTA




15%


AZÚCAR
AÑADIDO

Ingredientes

Puré de albaricoque,
Azúcar, Gelatina en
polvo 220 B



CONGELABLE



TASA DE
INCORPORACIÓN
DE AIRE

Composición	1000 g	100%
Gelatina en polvo 220 B	10 g	1%
Puré de albaricoque	300 g	30%
Azúcar	150 g	15%
Puré de albaricoque	540 g	54%

Tasa de incorporación de aire **400%**

Procedimiento

Verter en lluvia la gelatina sobre la pequeña cantidad puré de fruta 4 °C, después esperar de 15 a 20 minutos para que la gelatina se hidrate.

Calentar esta mezcla entre 50 y 60 °C para fundir bien la gelatina, añadir el azúcar, después verter sobre la segunda parte del puré a 4 °C y batir para homogeneizar bien.

Verter en el sifón, colocar dos cartuchos de gas y reservar en la nevera.



PURÉ DE FRUTA UTILIZADO

Albaricoque Flavor cot y Lido

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Fresco ,
Glaseado

TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí

PUNTOS FUERTES

Intensidad fruta ,
Realización fácil y rápida