

Espuma Bergamota

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 Bergamota

78.8%

PURÉ DE FRUTA

20%

AZÚCAR
AÑADIDO

Ingredientes

Puré de bergamota, Azúcar, Gelatina en polvo 220 B

CONGELABLE

TASA DE INCORPORACIÓN DE AIRE

| Composición | 1000 g | 100% |
|-------------------------|--------|-------|
| Gelatina en polvo 220 B | 12 g | 1.2% |
| Puré de bergamota | 300 g | 30% |
| Azúcar | 200 g | 20% |
| Puré de bergamota | 488 g | 48.8% |

Tasa de incorporación de aire 500%

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.

Truco

Para una degustación original, congela la espuma después de extraerla y sírvela helada



PURÉ DE FRUTA UTILIZADO

Bergamota Fantastico y Femminello

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Fresco ,
Glaseado

TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí

PUNTOS FUERTES

Intensidad fruta ,
Realización fácil y rápida