

# Espuma Coco

## 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



Composición	1000 g	100%
Gelatina en polvo 220 B	10 g	1%
Crema de coco	300 g	30%
Azúcar	90 g	9%
Crema de coco	600 g	60%

Tasa de incorporación de aire **480%**


## Procedimiento

Verter en lluvia la gelatina sobre la pequeña cantidad crema de coco 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 crema de coco a 4 °C y batir para homogeneizar bien.

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

**Espuma Coco**




90%  
PURÉ DE FRUTA




9%  
AZÚCAR  
AÑADIDO

**Ingredientes**  
Crema de coco,  
Azúcar, Gelatina en  
polvo 220 B



CONGELABLE



480%  
TASA DE  
INCORPORACIÓN  
DE AIRE



#### PURÉ DE FRUTA UTILIZADO

Coco

#### TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Fresco ,  
Glaseado

#### TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí

#### PUNTOS FUERTES

Intensidad fruta ,  
Realización fácil y rápida