

# Espuma fruta de la pasión

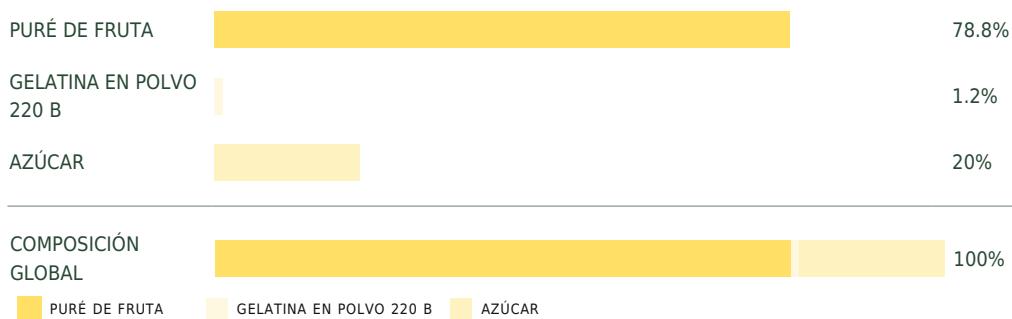
## Descripción

Las espumas son moussees 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

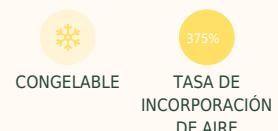


## Espuma fruta de la pasión



## Ingredientes

Puré de fruta de la pasión, Azúcar, Gelatina en polvo 220 B



Composición	1000 g	100%
Gelatina en polvo 220 B	12 g	1.2%
Puré de fruta de la pasión	300 g	30%
Azúcar	200 g	20%
Puré de fruta de la pasión	488 g	48.8%

Tasa de incorporación de aire 375%

## 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

Fruta de la Pasión

### TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Fresco ,  
Glaseado

### TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí

### PUNTOS FUERTES

Intensidad fruta ,  
Realización fácil y rápida