

# Espuma grosella negra

## 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".

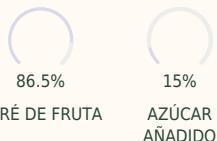
## Universo de aplicaciones sugeridas

- Postre al plato
- Show cooking

## Composición Global

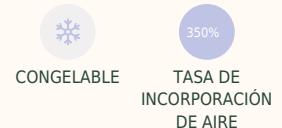


## Espuma grosella negra



### Ingredientes

Puré de grosella negra, Azúcar, Gelatina en polvo 220 B



Composición	1000 g	100%
Gelatina en polvo 220 B	12 g	1.2%
Puré de grosella negra	300 g	30%
Azúcar	150 g	15%
Puré de grosella negra	538 g	53.8%

Tasa de incorporación de aire 350%

## 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**  
Grosella negra Blackdown y Andorine

**TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN**  
Fresco ,  
Glaseado

**TIPO DE CONSUMO**  
Para comer aquí

**PUNTOS FUERTES**  
Intensidad fruta ,  
Realización fácil y rápida