adamance
fruits du bon sens

Espuma melocotón

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

Espuma melocotón

86.5% PURÉ DE FRUTA

13% AZÚCAR AÑADIDO

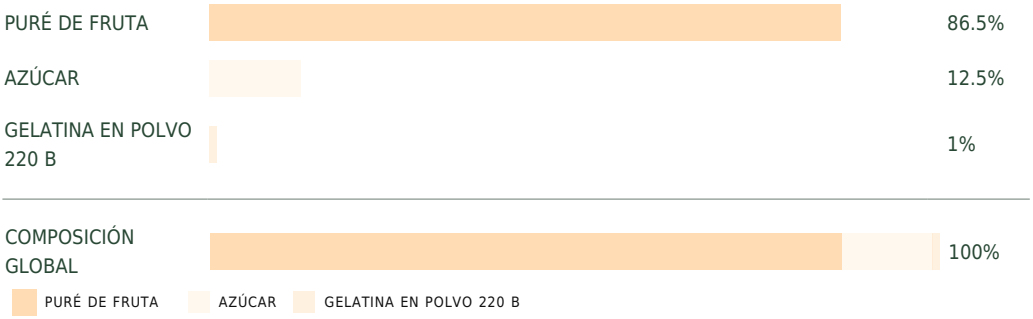
Ingredientes

Puré de melocotón, Azúcar, Gelatina en polvo 220 B

CONGELABLE

360% TASA DE INCORPORACIÓN DE AIRE

Composición Global



Composición	1000 g	100%
Gelatina en polvo 220 B	10 g	1%
Puré de melocotón	300 g	30%
Azúcar	125 g	12.5%
Puré de melocotón	565 g	56.5%

Tasa de incorporación de aire 360%

Procedimiento

Verter en lluvia la gelatina sobre la pequeña cantidad puré de fruta 4 ºC, después esperar de 15 a 20 minutos para que la gelatina se hidrate.
Calentar esta mezcla entre 50 y 60 ºC para fundir bien la gelatina, añadir el azúcar, después verter sobre la segunda parte del puré a 4 ºC y batir para homogeneizar bien.
Verter en el sifón, colocar dos cartuchos de gas y reservar en la nevera.

PURÉ DE FRUTA UTILIZADO
Melocotón blanco Montrouge y Patty

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN
Fresco ,
Glaseado

TIPO DE CONSUMO
Para comer aquí

PUNTOS FUERTES
Intensidad fruta ,
Realización fácil y rápida