

# Espuma Pera

## 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 Pera**



94%

PURÉ DE FRUTA




5%


AZÚCAR  
AÑADIDO

**Ingredientes**

Puré de Pera, Azúcar,  
Gelatina en polvo 220  
B



CONGELABLE



TASA DE  
INCORPORACIÓN  
DE AIRE

Composición	1000 g	100%
Gelatina en polvo 220 B	10 g	1%
Puré de Pera	300 g	30%
Azúcar	50 g	5%
Puré de Pera	640 g	64%

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.



#### PURÉ DE FRUTA UTILIZADO

Pera williams verde

#### TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Fresco ,  
Glaseado

#### TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí

#### PUNTOS FUERTES

Intensidad fruta ,  
Realización fácil y rápida