adamance
fruits du bon sens

Espuma Yuzu

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 Yuzu

78.8% PURÉ DE FRUTA

20% AZÚCAR AÑADIDO

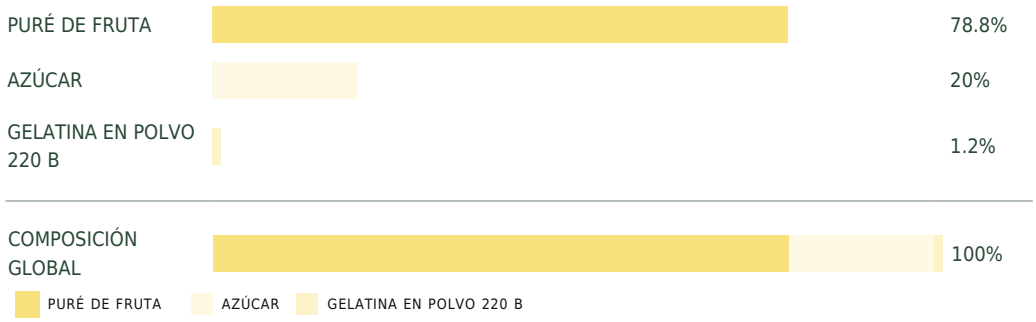
Ingredientes

Puré de Yuzu, Azúcar, Gelatina en polvo 220 B

CONGELABLE

450% TASA DE INCORPORACIÓN DE AIRE

Composición Global



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

Tasa de incorporación de aire 450%

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.

Truco

Para una degustación original, congela la espuma después de extraerla y sírvela helada.

PURÉ DE FRUTA UTILIZADO
Yuzu Citrus Junos

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN
Fresco ,
Glaseado

TIPO DE CONSUMO
Para comer aquí

PUNTOS FUERTES
Intensidad fruta ,
Realización fácil y rápida