adamance
fruits du bon sens

Mousse estándar melocotón

Descripción

Esta mousse retoma los métodos tradicionales para obtener una mousse de fruta, encontramos una base de puré de fruta así como dos masas montadas que son la nata batida y el merengue italiano, todo gelificado por gelatina.

Universo de aplicaciones sugeridas

- Postre al plato
- Pastel, tartas e individuales
- Vasitos

Mousse estándar melocotón

59.9% PURÉ DE FRUTA

12% AZÚCAR AÑADIDO

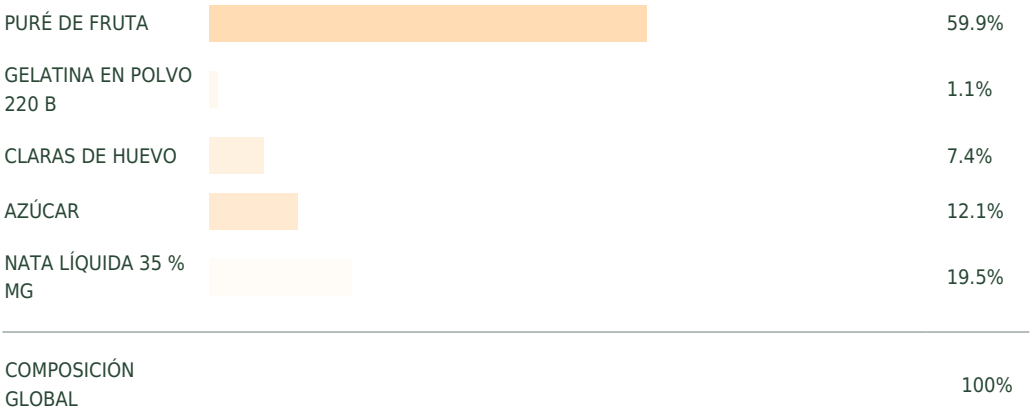
Ingredientes

Puré de melocotón, Nata líquida 35 % MG, Azúcar, Claras de huevo , Gelatina en polvo 220 B

CONGELABLE

180% TASA DE INCORPORACIÓN DE AIRE

Composición Global



PURÉ DE FRUTA	59.9%
GELATINA EN POLVO 220 B	1.1%
CLARAS DE HUEVO	7.4%
AZÚCAR	12.1%
NATA LÍQUIDA 35 % MG	19.5%
COMPOSICIÓN GLOBAL	100%

Etapa 1

Nata batida

Composición	195 g	100%
Nata líquida 35 % MG	195 g	100%

Tasa de incorporación de aire 250%

Procedimiento

Montar la nata a 4 ºC a velocidad media, hasta obtener una textura espumosa.

Etapa 2

Merengue italiano estándar

Composición	234 g	100%
Azúcar	125 g	53.5%
Agua	33 g	14%
Claras de huevo d'œufs	76 g	32.5%

Tasa de incorporación de aire 380%

Procedimiento

En una cacerola, mezclar el agua y al azúcar, cocer a 118 ºC, después verter sobre las claras de huevo espumosas. Montar con una batidora, a velocidad media hasta que se enfríe (unos 30 ºC).

Etapa 3

Mousse estándar

Composición	1000 g	100%
Gelatina en polvo 220 B	11 g	1.1%
Puré de melocotón	199 g	19.9%
Puré de melocotón	400 g	40%
Merengue italiano estándar	195 g	19.5%
Nata batida	195 g	19.5%

Tasa de incorporación de aire 180%

Procedimiento

Verter en lluvia la gelatina sobre la pequeña cantidad puré de fruta a 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, después verter sobre la segunda parte del puré a 4 ºC y batir para homogeneizar bien.
Mezclar aproximadamente un tercio del puré de fruta con el merengue italiano, comenzar la mezcla con las varillas para unir las texturas.
Añadir el resto del puré de fruta, mezclar entonces con la lengua pastelera, después terminar incorporando la nata montada con cuidado, para conservar al máximo el montado.
Verter enseguida.



PURÉ DE FRUTA UTILIZADO
Melocotón blanco Montrouge y Patty

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN
Fresco

TIPO DE CONSUMO
Para comer aquí ,
Para llevar

PUNTOS FUERTES
Procedimiento y receta habituales