

Mousse glacée mûre

Descripción

La mousse glacée au fruit reprend globalement les mêmes principes qu'une mousse au fruit standard. Elle est composée de fruit en purée, de meringue et de crème. L'équilibrage est cependant différent, la quantité de sucre globale y est plus importante afin de maîtriser la texture qui doit être optimum à température négative. Contrairement à la plupart des autres produits de l'univers de la glacerie, cette recette ne nécessite pas de matériel spécifique de type turbine à glace, car le foisonnement est apporté indirectement par la meringue et la crème. Elle se prête particulièrement bien à la réalisation de "pâtisseries glacées". Durée de conservation maximale recommandée : 4 mois.



Universo de aplicaciones sugeridas

- desserts
- glacerie
- verrines

Composición Global

COMPOSICIÓN
GLOBAL

%



PURÉ DE FRUTA UTILIZADO
Mûre Triple Crown

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN
Glaseado

TIPO DE CONSUMO
Para comer aquí ,
Para llevar