adamance
fruits du bon sens

Mousse helada Frambuesa

Descripción

La mousse helada de fruta retoma globalmente los mismos principios que una mousse de fruta estándar.
Está compuesta por puré de fruta, merengue y nata. El equilibrado es, sin embargo, diferente, la cantidad de azúcar global es más importante para controlar la textura que debe ser óptima a temperatura negativa.
Contrariamente a la mayoría de los otros productos del universo de la heladería, esta receta no necesita material específico tipo turbina para helados, ya que el montado lo aporta directamente el merengue y la nata.
Se presta particularmente bien a la realización de “pasteles helados”. Conservación máxima aconsejada: 4 meses.

Universo de aplicaciones sugeridas

- Postre al plato
- Heladería
- Vasitos

Mousse helada Frambuesa

41.6%
PURÉ DE FRUTA

25.5%
AZÚCAR AÑADIDO

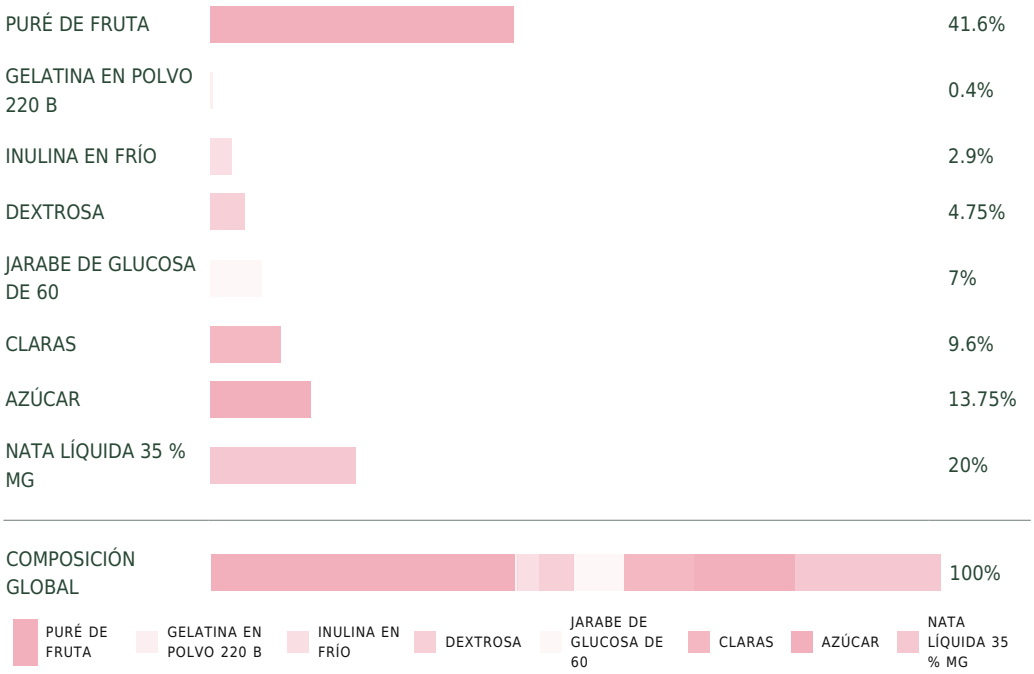
Ingredientes

Frambuesa en puré, Nata líquida 35 % MG, Azúcar, Gelatina en polvo 220 B, Claras, Jarabe de glucosa DE 60, Dextrosa, Inulina en frío

CONGELABLE

177%
TASA DE INCORPORACIÓN DE AIRE

Composición Global



Etapa 1

Merengue Suizo para helado

Composición	250 g	100%
Claras	96.25 g	38.5%
Azúcar	77.5 g	31%
Dextrosa	47.5 g	19%
Inulina en frío	28.75 g	11.5%

Tasa de incorporación de aire 240%

Procedimiento

En un recipiente para batidora mezclar todos los ingredientes.
Calentar al baño maría hasta alcanzar de 50 a 55 ºC, sin cesar de remover con ayuda de unas varillas. Montar con la batidora, a velocidad media hasta que enfríe (unos 30 ºC).

Etapa 2

Nata montada

Composición	200 g	100%
Nata líquida 35 % MG	200 g	100%

Tasa de incorporación de aire 250%

Procedimiento

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

Etapa 3

Mousse Helda

Composición	1000 g	100%
Gelatina en polvo 220 B	4 g	0.4%
Frambuesa en puré	150 g	15%
Frambuesa en puré	266 g	26.6%
Azúcar	60 g	6%
Jarabe de glucosa DE 60	70 g	7%
Merengue suizo	250 g	25%
Nata montada	200 g	20%

Tasa de incorporación de aire 177%

Procedimiento

Verter en lluvia la gelatina sobre la cantidad pequeña de puré de frambuesa a 4 °C y esperar entre 15 y 20 minutos para que la gelatina se hidrate.
Calentar esta mezcla entre 50 y 60 °C para fundir bien la gelatina, verter sobre la segunda cantidad del puré a 4 °C.
Añadir el azúcar, después el jarabe de glucosa y batir para homogeneizar bien.
Mezclar aproximadamente un tercio del puré de fruta con el merengue italiano y empezar a mezclar con las varillas para unir las texturas.
Añadir el resto del puré de fruta, mezclar con la lengua pastelera e incorporar la nata batida con cuidado para evitar bajar la mezcla. Verter enseguida.



PURÉ DE FRUTA UTILIZADO

Frambuesa Meeker

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Glaseado

TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí ,
Para llevar

PUNTOS FUERTES

Intensidad fruta