

Mousse helada Mango

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.

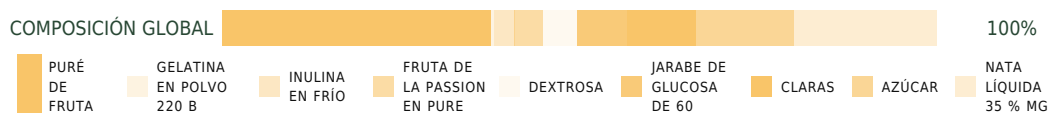
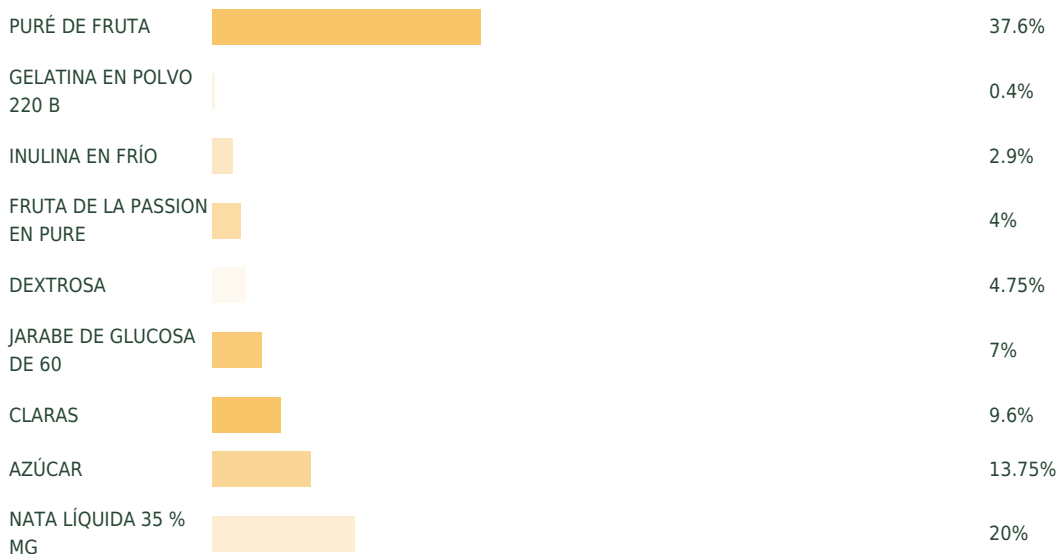
Contrariamente a la mayoría de los otros productos del universo de la heladería, esta receta no necesita material específico tipo turbina para helados, ya que el montado lo aporta directamente el merengue y la nata.

Se presta particularmente bien a la realización de "pasteles helados". Conservación máxima aconsejada: 4 meses.

Universo de aplicaciones sugeridas

- Postre al plato
- Heladería
- Vasitos

Composición Global



Mousse helada Mango



37.6%
PURÉ DE FRUTA



20.75%
AZÚCAR AÑADIDO

Ingredientes

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



CONGELABLE

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%

Procedimiento

En un recipiente para batidora mezclar todos los ingredientes.

Calentar al baño maría hasta alcanzar de 50 a 55 °C, sin cesar de remover con ayuda de unas varillas. Montar con la batidora, a velocidad media hasta que enfríe (unos 30 °C).

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 °C a velocidad media, hasta obtener una textura espumosa.

Etapa 3

Mousse Helada

Composición	1000 g	100%
Gelatina en polvo 220 B	4 g	0.4%
Mango en puré	150 g	15%
Mango en puré	226 g	22.6%
Fruta de la pasión en puré	40 g	4%
Azúcar	60 g	6%
Jarabe de glucosa DE 60	70 g	7%
Merengue suizo	250 g	25%
Nata montada	200 g	20%

Procedimiento

Verter en lluvia la gelatina sobre la cantidad pequeña de puré de mango 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
Mango

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN
Glaseado

TIPO DE CONSUMO
Para comer aquí ,
Para llevar

PUNTOS FUERTES
Intensidad fruta