

Mousse helada Yuzu

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.

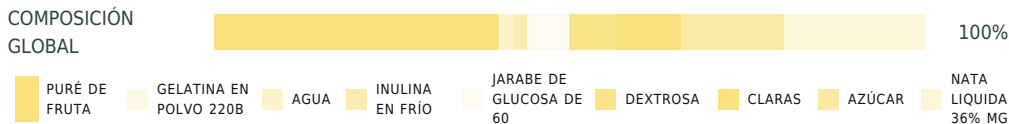
Se presta particularmente bien a la realización de "pasteles helados". Conservación máxima aconsejada: 4 meses.

Universo de aplicaciones sugeridas

- Postre al plato
- Heladería
- Vasitos

Composición Global

PURÉ DE FRUTA	40%
GELATINA EN POLVO 220B	0.33%
AGUA	1.68%
INULINA EN FRÍO	1.85%
JARABE DE GLUCOSA DE 60	6%
DEXTROSA	6.48%
CLARAS	9.26%
AZÚCAR	14.4%
NATA LIQUIDA 36% MG	20%



Mousse helada Yuzu



Ingredientes

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



Etapa 1

Merengue Suizo para helado

Composición	250 g	100%
Claras	92.6 g	37.04%
Azúcar	74.08 g	29.63%
Dextrosa	64.83 g	25.93%
Inulina en frío	18.50 g	7.4%

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 °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 Helda

Composición	1000 g	100%
Gelatina en polvo 220 B	3 g	0.33%
Yuzu en puré	400 g	40%
Azúcar	80 g	8%
Jarabe de glucosa DE 60	50 g	5%
Merengue suizo	250 g	25%
Nata montada	200 g	20%
agua	17 g	1.67%

Tasa de incorporación de aire 185%

Procedimiento

Verter en lluvia la gelatina sobre la cantidad pequeña de puré de yuzu 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
Yuzu Citrus Junos

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN
Glaseado

TIPO DE CONSUMO
Para comer aquí ,
Para llevar

PUNTOS FUERTES
Intensidad fruta