

Mousse intensa Bergamota

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.

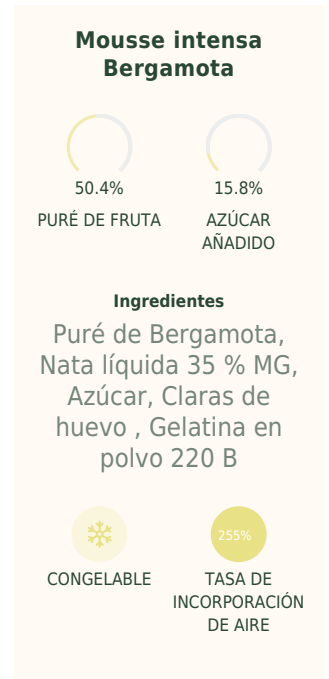
Sin embargo, la intensidad de la fruta es mucho mayor que en las recetas estándar. Esta intensidad viene dada por una mayor cantidad de puré de fruta, lo que ha sido posible gracias a la optimización de diversos elementos.

En el caso de la nata montada afrutada, al sustituir el 40% de la nata por puré de fruta, no sólo se añade más sabor, sino que se reduce la cantidad de grasa, que, según la fruta y las proporciones, puede restar algo de frescura al degustarla, con muy poca pérdida de expansión en comparación con la nata montada estándar, e incluso algo más en el caso de determinadas frutas.

También se han ajustado las proporciones de merengue y nata montada afrutada.

Universo de aplicaciones sugeridas

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



Composición Global

PURÉ DE FRUTA	50.4%
GELATINA EN POLVO 220 B	1.3%
CLARAS DE HUEVO	9.6%
AZÚCAR	15.8%
NATA LÍQUIDA 35 % MG	22.9%
COMPOSICIÓN GLOBAL	100%

Etapa 1

Nata batida

Composición	382 g	100%
Nata líquida 35 % MG	229.2 g	60%
Puré de bergamota	152.8 g	40%

Tasa de incorporación de aire 300%

Procedimiento

Mezclar el puré de bergamota a 4°C y la nata a 4°C y batir a velocidad media hasta obtener una textura espumosa como la de una nata montada estándar.

Etapa 2

Merengue italiano estándar

Composición	254 g	100%
Azúcar	135.89 g	53.5%
Agua	35.56 g	14%
Claros de huevo d'œufs	82.55 g	32.5%

Tasa de incorporación de aire 400%

Procedimiento

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

Etapa 3

Mousse intensa

Composición	1000 g	100%
Gelatina en polvo 220 B	13 g	1.3%
Puré de bergamota	150 g	15%
Puré de bergamota	201 g	20.1%
Merengue italiano estándar	254 g	25.4%
Nata batida	382 g	38.2%

Tasa de incorporación de aire 255%

Procedimiento

Verter en lluvia la gelatina sobre la pequeña cantidad puré de fruta a 4 °C, después esperar de 15 a 20 minutos para que la gelatina se hidrate.

Calentar esta mezcla entre 50 y 60 °C para fundir bien la gelatina, después verter sobre la segunda parte del puré a 4 °C 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.

Truco

Para mejorar la estabilidad de esta mousse, se puede añadir un 0,2% de konjac al mismo tiempo que la gelatina. Obtendrá una textura ligeramente más firme, con una sensación en boca más sedosa, pero la intensidad aromática se reducirá ligeramente.



PURÉ DE FRUTA UTILIZADO
Bergamota Fantastico y Femminello

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN
Fresco

TIPO DE CONSUMO
Para comer aquí ,
Para llevar

PUNTOS FUERTES
Intensidad fruta