

Mousse intensa mango

Descripción

Esta mousse retoma los métodos tradicionales para 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 la gelatina.

Sin embargo se obtiene una intensidad de fruta bastante superior a las recetas estándar. Esta intensidad la aporta una cantidad de puré de frutas superior, que ha sido posible gracias a la optimización de diferentes elementos.

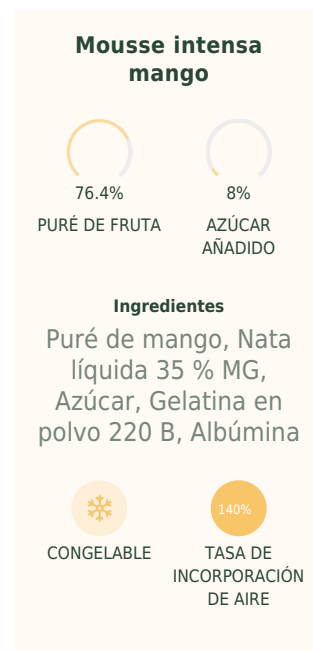
Para la nata batida afrutada, remplazando un 40 % de la nata por puré de fruta, no solo se aporta más materia aromática, si no que se disminuye la cantidad de materia grasa que según las frutas y las proporciones pueden quitar un poco la sensación de frescura en la degustación.

Todo con una pérdida muy débil de montado en relación a una nata batida estándar, incluso un montado ligeramente superior para ciertas frutas.

Las proporciones de merengue y de nata batida afrutada han sido ajustadas.

Universo de aplicaciones sugeridas

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



Composición Global

PURÉ DE FRUTA	76.4%
ALBÚMINA	0.8%
GELATINA EN POLVO 220 B	1%
AZÚCAR	7.8%
NATA LÍQUIDA 35 % MG	14.1%
COMPOSICIÓN GLOBAL	100%

Etapa 1

Nata batida afrutada

Composición	235 g	100%
Nata líquida 35 % MG	141 g	60%
Puré de mango	94 g	40%

Tasa de incorporación de aire 220%

Procedimiento

Mezclar el puré de fruta a 4 °C y la nata a 4 °C después montar a velocidad media hasta obtener una textura espumosa como para una nata batida estándar.

Etapa 2

Merengue italiano afrutado

Composición	186 g	100%
Puré de mango	73 g	39%
Albúmina	8 g	4.5%
Azúcar	81 g	43.5%
Agua	24 g	13%

Tasa de incorporación de aire 200%

Procedimiento

En un vaso de batidora, mezclar el puré de fruta a 4 °C y la albúmina tamizada.

Mezclar y esperar de 15 a 20 minutos hasta que la albúmina se hidrate.

En una cacerola, mezclar el agua y el azúcar, cocer a 118 °C, después verter sobre la mezcla, puré de fruta y albúmina, espumoso.

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	10 g	1%
Puré de mango	200 g	20%
Puré de mango	400 g	40%
Merengue italiano afrutado	155 g	15.5%
Nata batida afrutada	235 g	23.5%

Tasa de incorporación de aire 140%

Procedimiento

Verter en lluvia la gelatina sobre la pequeña cantidad de puré a 4 °C, después esperar de 15 a 20 minutos a 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 con la lengua pastelera, después terminar incorporando la nata batida afrutada con cuidado, para conservar al máximo el montado.

Verter enseguida.

Truco

Para mejorar la estabilidad de esta mousse, se puede añadir 0.2 % de konjac al mismo tiempo que la gelatina. Obtendrá una textura ligeramente más firme, con una sensación más sedosa en boca, pero la intensidad aromática será ligeramente menor.



TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Fresco

TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí ,
Para llevar

PUNTOS FUERTES

Intensidad fruta