adamance
fruits du bon sens

Mousse intensa melocotón

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

Mousse intensa melocotón

76.5% PURÉ DE FRUTA

10% AZÚCAR AÑADIDO

Ingredientes

Puré de melocotón, Nata líquida 35 % MG, Azúcar, Gelatina en polvo 220 B, Albúmina

CONGELABLE

180% TASA DE INCORPORACIÓN DE AIRE

Composición Global

PURÉ DE FRUTA	76.5%
ALBÚMINA	1%
GELATINA EN POLVO 220 B	1.1%
AZÚCAR	9.8%
NATA LÍQUIDA 35 % MG	11.7%
COMPOSICIÓN GLOBAL	100%

Etapa 1

Nata batida afrutada

Composición	195 g	100%
Nata líquida 35 % MG	117 g	60%
Puré de melocotón	78 g	40%

Tasa de incorporación de aire 190%

Procedimiento

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

Etapa 2

Merengue italiano afrutado

Composición	234 g	100%
Puré de melocotón	91.3 g	39%
Albúmina	10.5 g	4.5%
Azúcar	101.8 g	43.5%
Agua	30.4 g	13%

Tasa de incorporación de aire 450%

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 ºC, después verter sobre la mezcla, puré de fruta y albúmina, espumoso.
Montar con una batidora, a velocidad media hasta que se enfríe (unos 30 ºC).

Etapa 3

Mousse intensa

Composición	1000 g	100%
Gelatina en polvo 220 B	11 g	1.1%
Puré de melocotón	200 g	20%
Puré de melocotón	399 g	39.9%
Merengue italiano afrutado	195 g	19.5%
Nata batida afrutada	195 g	19.5%

Tasa de incorporación de aire 180%

Procedimiento

Verter en lluvia la gelatina sobre la pequeña cantidad de puré a 4 ºC, 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 ºC 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 firma, con una sensación más sedosa en boca, pero la intensidad aromática será ligeramente menor.



PURÉ DE FRUTA UTILIZADO
Melocotón blanco Montrouge y Patty

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN
Fresco

TIPO DE CONSUMO
Para comer aquí ,
Para llevar

PUNTOS FUERTES
Intensidad fruta