

Mousse intensa Pasión

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	50.3%
GELATINA EN POLVO 220 B	1.4%
CLARAS DE HUEVO	9.6%
AZÚCAR	15.8%
NATA LÍQUIDA 35 % MG	22.9%
COMPOSICIÓN GLOBAL	100%

Etapa 1

Nata batida afrutada

Composición	382 g	100%
Nata líquida 35 % MG	229 g	60%
Puré de fruta de la pasión	153 g	40%

Tasa de incorporación de aire 275%

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.

Mousse intensa Pasión



Ingredientes

Puré de fruta de la pasión, Nata líquida 35 % MG, Azúcar, Claras de huevo , Gelatina en polvo 220 B



Etap

Merengue italiano est

Composici	305 g	100%
Az	163 g	53.5%
Agua	43 g	14%
Clara de huevo	99 g	32.5%

Tasa de incorporaci

Procedimiento

En una cacerola, mezclar el agua y al az

Etap

Mousse intensa

Composici	1000 g	100%
Gelatina en polvo 220 B	14 g	1.4%
Pur	150 g	15%
Pur	200 g	20%
Merengue italiano est	254 g	25.4%
Nata batida afrutada	382 g	38.2%

Tasa de incorporaci

Procedimiento

Verter en lluvia la gelatina sobre la peque

Truco

Para mejorar la estabilidad de esta mousse, se puede a



PUR

Fruta de la Pas

TEMPERATURA DE DEGUSTACI

Fresco

TIPO DE CONSUMO

Para comer aqu

Para llevar

PUNTOS FUERTES

Intensidad fruta