adamance
fruits du bon sens

Mousse intensa Pera

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 Pera

76.1% PURÉ DE FRUTA

7.75% AZÚCAR AÑADIDO

Ingredientes

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

CONGELABLE

170% TASA DE INCORPORACIÓN DE AIRE

Composición Global



PURÉ DE FRUTA	76.1%
ALBÚMINA	0.75%
GELATINA EN POLVO 220 B	1.3%
AZÚCAR	7.75%
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 pera	94 g	40%

Tasa de incorporación de aire 215%

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 al pera

Composición	186 g	100%
Puré de pera	73 g	7.3%
Albúmina	8 g	0.8%
Azúcar	81 g	8.1%
Agua	24 g	2.4%

Tasa de incorporación de aire 390%

Procedimiento

En un vaso mezclar el puré de pera a 4°C y la albúmina tamizada.
Mezclar y esperar de 15 a 20 minutos para que la albúmina se hidrate.
En una cacerola, mezcle el agua y el azúcar, cocine a 118°C, luego vierta sobre la mezcla, el puré de frutas y la albúmina, espumoso.
Batir con una batidora a velocidad media hasta que se enfríe (alrededor de 30°C).

Etapa 3

Mousse intensa

Composición	1000 g	100%
Gelatina en polvo 220 B	13 g	1.3%
Crema de coco	200 g	20%
Crema de coco	397 g	39.7%
Merengue italiano estándar	155 g	15.5%
Nata batida afrutada	235 g	23.5%

Tasa de incorporación de aire 170%

Procedimiento

Verter en lluvia la gelatina sobre la pequeña cantidad de fruta en 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.



PURÉ DE FRUTA UTILIZADO
Pera williams verde

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN
Fresco

TIPO DE CONSUMO
Para comer aquí ,
Para llevar

PUNTOS FUERTES
Intensidad fruta