

## Mousse intensa Yuzu

### Descripción

Esta mousse utiliza los métodos tradicionales para obtener una mousse de frutas, encontramos una base de puré de frutas así como dos masas de nata montada y merengue italiano, todo ello gelificado con gelatina y goma tara.

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, que se consiguió optimizando diversos elementos.

Para la nata montada afrutada, al sustituir el 40% de la nata por puré de fruta, no sólo aportamos más sabor, sino que reducimos la cantidad de grasa que, según la fruta y las proporciones, puede quitar parte de la sensación de frescor al degustarla, todo ello con una pérdida de expansión muy baja en comparación con una nata montada estándar.

En el caso del merengue italiano, las claras de huevo se componen de aproximadamente un 88% de agua y un 11% de proteínas; son las proteínas las que permiten la sobreexpansión. Utilizando albúmina en polvo, el agua de la clara puede sustituirse por puré de fruta, obteniendo así un merengue italiano afrutado.

### Universo de aplicaciones sugeridas

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

### Composición Global

PURÉ DE FRUTA	50.4%
GOMA TARA	0.3%
GELATINA EN POLVO 220 B	1.3%
CLARAS DE HUEVO	9.3%
AZÚCAR	15.8%
NATA LÍQUIDA 35 % MG	22.9%
COMPOSICIÓN GLOBAL	100%

### Etapa 1

#### Nata batida

Composición	381 g	100%
Puré de Yuzu	152.4 g	40%
Nata líquida 35 % MG	228.6 g	60%

Tasa de incorporación de aire 275%

#### Mousse intensa Yuzu



#### Ingredientes

Puré de Yuzu, Nata líquida 35 % MG, Azúcar, Claras de huevo, Gelatina en polvo 220 B, Goma Tara



## Procedimiento

Mezclar el puré de yuzu 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	234 g	100%
Azúcar	135.355 g	53.5%
Agua	35.42 g	14%
Claros de huevo d'œufs	82.225 g	32.5%

Tasa de incorporación de aire 420%

## 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 estándar

Composición	1000 g	100%
Gelatina en polvo 220 B	13 g	1.3%
Puré de yuzu	150 g	15%
Puré de yuzu	200 g	20%
Merengue italiano estándar	253 g	25.3%
Nata batida	381 g	38.1%
Goma Tara	3 g	0.3%

Tasa de incorporación de aire 200%

## Procedimiento

Verter la gelatina y la goma de tara sobre la pequeña cantidad de puré yuzu a 4°C y esperar de 15 a 20 minutos para que la gelatina y la goma de tara se hidraten.

Calentar esta mezcla a 50-60°C para fundir la gelatina y, a continuación, verterla sobre la segunda parte del puré a 4°C y mezclar para combinar.

Mezclar aproximadamente un tercio del puré de fruta con el merengue italiano afrutado, comenzando la mezcla con un batidor para unir las texturas.

Añadir el resto del puré de fruta, mezclar con una batidora de repostería y terminar incorporando suavemente la nata montada afrutada para que la mezcla quede lo más completa posible.

Verter inmediatamente.



## PURÉ DE FRUTA UTILIZADO

Yuzu Citrus Junos

## TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Fresco

## TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí ,  
Para llevar

## PUNTOS FUERTES

Intensidad fruta