

Nube mora

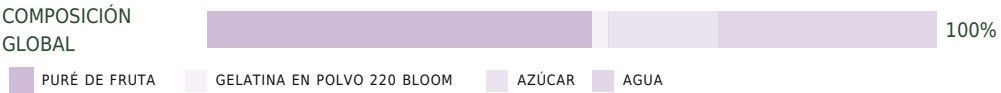
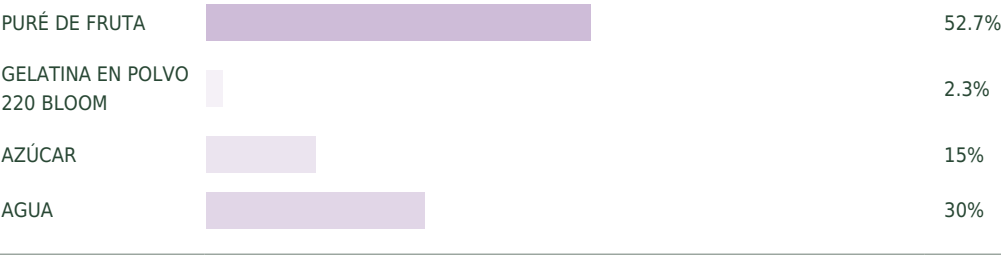
Descripción

Una mousse de fruta sin nata y sin merengue italiano.
Esta receta es un gel montado. Gracias a las propiedades de la red formada por la gelatina, las burbujas de aire se quedarán atrapadas.
Se obtiene una textura muy aireada, sin utilizar ingredientes que interfieran en el perfil aromático de la fruta.

Universo de aplicaciones sugeridas

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

Composición Global



Nube mora

Composición	1000 g	100%
Gelatina en polvo 220 B	23 g	2.3%
Agua	300 g	30%
Azúcar	150 g	15%
Puré de mora	527 g	52.7%

Tasa de incorporación de aire 300%

Procedimiento

Verter en lluvia la gelatina en el agua fría, esperar entre 15 y 20 minutos para que la gelatina se hidrate.
Calentar esta mezcla entre 50 y 60 °C para fundir bien la gelatina, añadir el azúcar y mezclar con el puré de mora a 4 °C.
Filmar a piel y reservar en la nevera durante al menos 6 horas.
Con una batidora con varillas, montar la masa gelificada a velocidad media hasta obtener una textura tipo espuma de afeitar.
La duración del montado es elevada y puede ir hasta 45-60 minutos según el volumen y el material.

Nube mora

52.7%

PURÉ DE FRUTA

15%

AZÚCAR AÑADIDO

Ingredientes

Puré de mora, A, Agua, Gelatina en polvo 220 Bloom

CONGELABLE

300%
TASA DE INCORPORACIÓN DE AIRE



PURÉ DE FRUTA UTILIZADO

Mora Triple Crown

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Fresco ,
Glaseado

TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí ,
Para llevar

PUNTOS FUERTES

Intensidad fruta ,
Puré poco o nada caliente ,
Come frío o helado