



Nube de Calamansi

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.

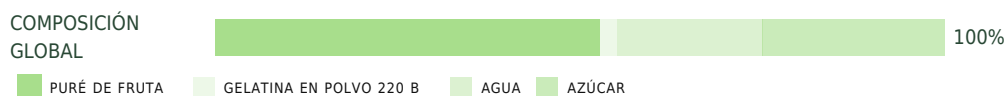
Se obtiene una textura muy aireada, sin utilizar ingredientes que interfieran en el perfil aromático de la fruta.

Universo de aplicaciones sugeridas

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

Composición Global

PURÉ DE FRUTA		52.7%
GELATINA EN POLVO 220 B		2.3%
AGUA		20%
AZÚCAR		25%



Composición	1000 g	100%
Gelatina en polvo 220 B	23 g	2.3%
Agua	200 g	20%
Azúcar	250 g	25%
Puré de calamansi	527 g	52.7%

Tasa de incorporación de aire **340%**

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 Calamansi 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 de Calamansi



52.7%

PURÉ DE FRUTA



25%

AZÚCAR
AÑADIDO

Ingredientes

Puré de Calamansi,
Azúcar, Agua, Gelatina
en polvo 220 B



CONGELABLE



TASA DE
INCORPORACIÓN
DE AIRE

PURÉ DE FRUTA UTILIZADO

Calamansi Ben Tre

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