adamance
fruits du bon sens

Nube de Grosella negra

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

Nube de Grosella negra

52.7% PURÉ DE FRUTA

15% AZÚCAR AÑADIDO

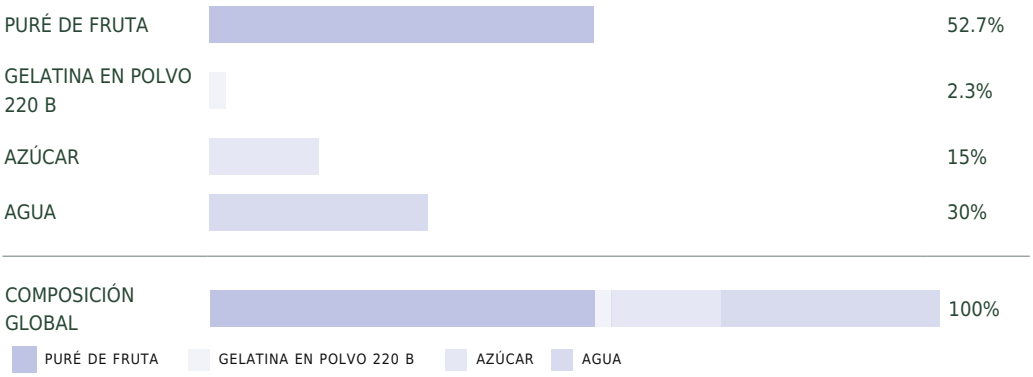
Ingredientes

PURÉ DE GROSELLA NEGRA, AGUA, AZÚCAR, GELATINA EN POLVO 220 B

CONGELABLE

300% TASA DE INCORPORACIÓN DE AIRE

Composición Global



Composición	1000 g	100%
GELATINA EN POLVO 220 B	23 g	2.3%
AGUA	300 g	30%
AZÚCAR	150 g	15%
PURÉ DE GROSELLA NEGRA	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 Grosella negra 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.



PURÉ DE FRUTA UTILIZADO
Grosella negra Blackdown y Andorine

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