

Nube de Grosella negra

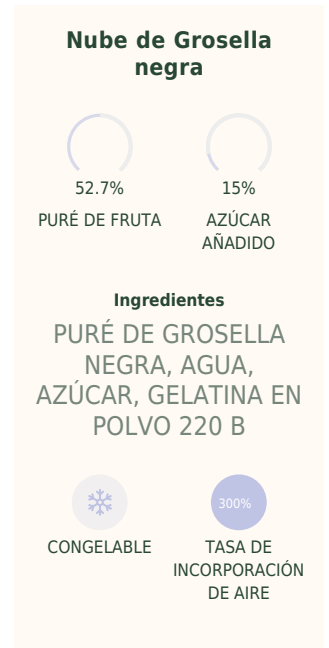
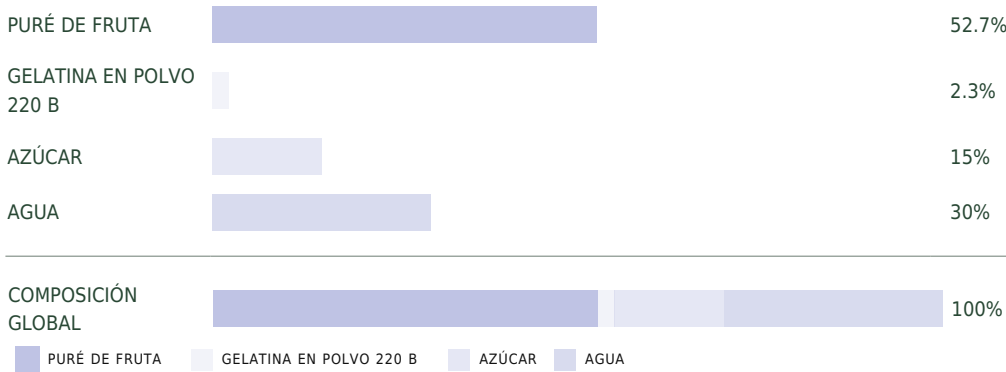
Descripción

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

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