

# Nube de piña

## 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.

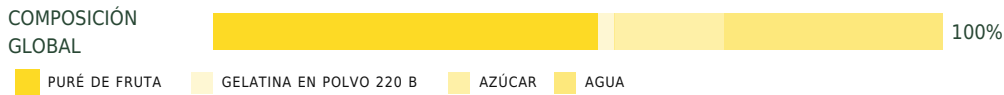
Se obtiene una textura muy aireada, sin utilizar ingredientes que interfieran en el perfil aromático de la fruta.

### 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%
AZÚCAR	15%
AGUA	30%



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

Tasa de incorporación de aire 345%

## Procedimiento

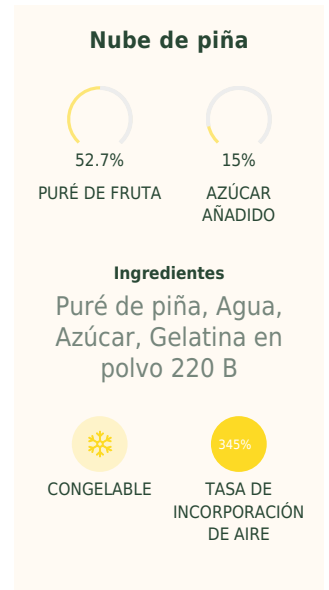
Verter en lluvia la gelatina en el agua fría, esperar entre 15 y 20 minutos para que la gelatina se hidrate.

Calentar esta mezcla entre 50 y 60 °C para fundir bien la gelatina, añadir el azúcar y mezclar con el puré de piña 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

Piña Extra Sweet

## 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