

Nube de plátano

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 plátano

52.7%

PURÉ DE FRUTA

15%

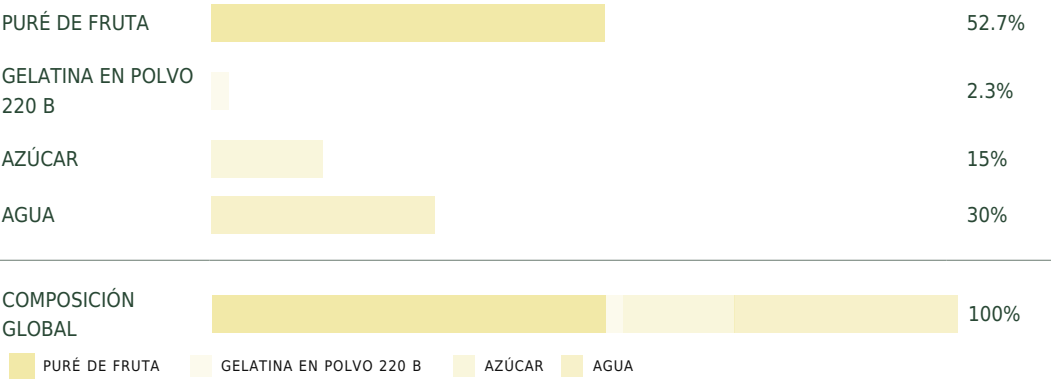
AZÚCAR AÑADIDO

Ingredientes

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

CONGELABLE

Composición Global



Nube de plátano

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

Procedimiento

Echa la gelatina poco a poco sobre el agua y espera entre 15 y 20 minutos a que se hidrate. Calienta esta mezcla a una temperatura de entre 50 y 60 °C para que la gelatina se derrita bien, añade el azúcar y mezcla. Viértela sobre el puré de plátano a 4 °C y bate para que quede bien homogéneo. Cubrir con film transparente y dejar gelificar hasta alcanzar una temperatura de 4 °C. Con la batidora, montar la masa gelificada a velocidad media hasta obtener una textura espumosa. El tiempo de montaje es prolongado: puede oscilar entre 45 y 60 minutos, dependiendo del volumen y del material utilizado.



PURÉ DE FRUTA UTILIZADO

Plátano Cavendish

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