adamance
fruits du bon sens

Espuma Albaricoque

Descripción

Las espumas son mousses muy montadas, que son más o menos estables. El sifón permite disolver un gas en la preparación, sea cual sea su composición, lo que ofrece una cierta libertad. La presencia o no de materias grasas, la viscosidad del producto, la estructura del gel o de la emulsión, la cantidad de gas incorporado y la duración de conservación una vez que el sifón esté bajo presión, son factores que determinarán la tasa de incorporación de aire y la estabilidad de la “mousse”.

Universo de aplicaciones sugeridas

- Postre al plato
- Show cooking

Espuma Albaricoque

84% PURÉ DE FRUTA

15% AZÚCAR AÑADIDO

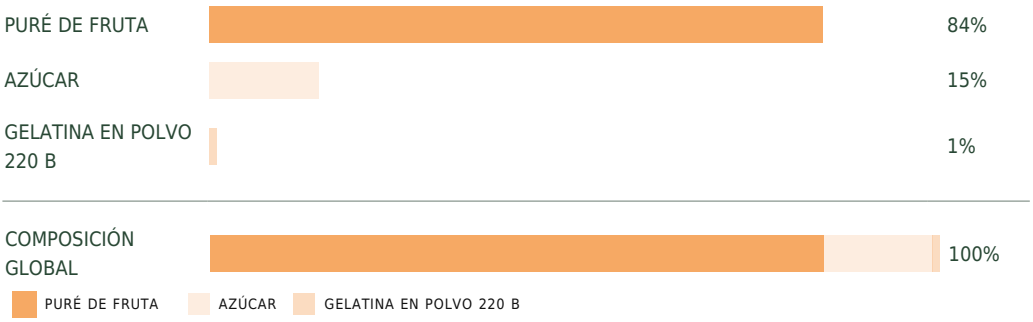
Ingredientes

Puré de albaricoque, Azúcar, Gelatina en polvo 220 B

CONGELABLE

400% TASA DE INCORPORACIÓN DE AIRE

Composición Global



Composición	1000 g	100%
Gelatina en polvo 220 B	10 g	1%
Puré de albaricoque	300 g	30%
Azúcar	150 g	15%
Puré de albaricoque	540 g	54%

Tasa de incorporación de aire 400%

Procedimiento

Verter en lluvia la gelatina sobre la pequeña cantidad puré de fruta 4 ºC, después esperar de 15 a 20 minutos para que la gelatina se hidrate.
Calentar esta mezcla entre 50 y 60 ºC para fundir bien la gelatina, añadir el azúcar, después verter sobre la segunda parte del puré a 4 ºC y batir para homogeneizar bien.
Verter en el sifón, colocar dos cartuchos de gas y reservar en la nevera.

PURÉ DE FRUTA UTILIZADO

Albaricoque Flavor cot y Lido

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Fresco ,
Glaseado

TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí

PUNTOS FUERTES

Intensidad fruta ,
Realización fácil y rápida