

Espuma fruta de la pasión

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

Composición Global

PURÉ DE FRUTA	<div style="width: 78.8%;"></div>	78.8%
AZÚCAR	<div style="width: 20%;"></div>	20%
GELATINA EN POLVO 220 B	<div style="width: 1.2%;"></div>	1.2%

COMPOSICIÓN GLOBAL	<div style="width: 100%;"></div>	100%
--------------------	----------------------------------	------

■ PURÉ DE FRUTA
 ■ AZÚCAR
 ■ GELATINA EN POLVO 220 B



Composición	1000 g	100%
Gelatina en polvo 220 B	12 g	1.2%
Puré de fruta de la pasión	300 g	30%
Azúcar	200 g	20%
Puré de fruta de la pasión	488 g	48.8%

Tasa de incorporación de aire **375%**

Procedimiento

Verter en lluvia la gelatina sobre la pequeña cantidad puré de fruta 4 °C, después esperar de 15 a 20 minutos para que la gelatina se hidrate.

Calentar esta mezcla entre 50 y 60 °C para fundir bien la gelatina, añadir el azúcar, después verter sobre la segunda parte del puré a 4 °C y batir para homogeneizar bien.

Verter en el sifón, colocar dos cartuchos de gas y reservar en la nevera.



PURÉ DE FRUTA UTILIZADO

Fruta de la Pasión

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Fresco ,
Glaseado

TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí

PUNTOS FUERTES

Intensidad fruta ,
Realización fácil y rápida