adamance
fruits du bon sens

Espuma Coco

Description

Les espumas sont des mousses très foisonnées, qui sont plus ou moins stables.
Le siphon permet de dissoudre un gaz dans la préparation quelle que soit sa composition, ce qui offre une certaine liberté.
La présence ou non de matières grasses, la viscosité du produit, la structure du gel ou de l'émulsion, la quantité de gaz incorporé et la durée de conservation une fois le siphon sous pression sont autant de facteurs qui détermineront le taux de foisonnement et la stabilité de la « mousse ».

Univers d'applications suggérés

- Desserts à l'assiette
- Show cooking

Espuma Coco

90% FRUIT EN PURÉE

9% SUCRE AJOUTÉ

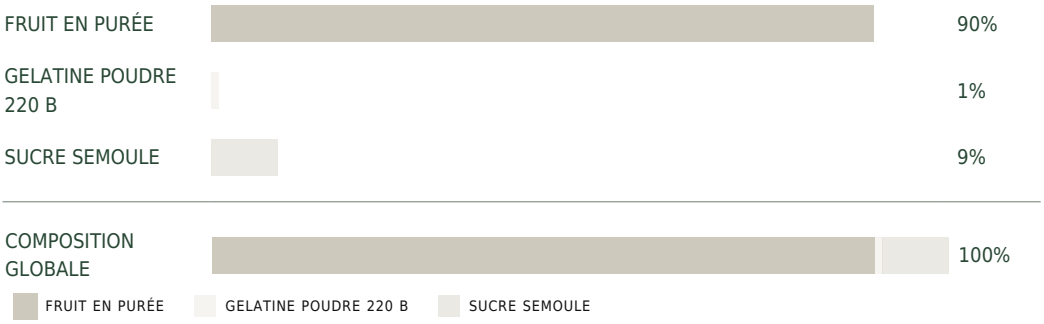
Ingrédients

Crème de noix de coco, Sucre semoule, Gelatine poudre 220 B

SURGELABLE

480% TAUX DE FOISONNEMENT

Composition globale



Composition	1000 g	100%
Gelatine poudre 220 B	10 g	1%
Crème de noix de coco	300 g	30%
Sucre semoule	90 g	9%
Crème de noix de coco	600 g	60%

Taux de foisonnement 480%

Procédé

Verser en pluie la gélatine sur la petite quantité de crème de noix de coco à 4°C, puis attendre 15 à 20 minutes que la gélatine s'hydrate.
Chauffer ce mélange entre 50 et 60 °C afin de bien fondre la gélatine, ajouter le sucre, puis verser sur la seconde partie de la crème de coco à 4°C et mixer pour bien homogénéiser.
Verser dans le siphon, percuter deux cartouches de gaz, et réserver au réfrigérateur.

Astuce

Pour une expérience de dégustation originale, surgeler l'espuma après l'avoir extraite, et la servir glacée



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ
Noix de coco

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
Frais ,
Glacé

TYPE DE CONSOMMATION
Sur place

POINTS FORTS
Intensité fruit ,
Réalisation facile et rapide