

Espuma Goyave

Description

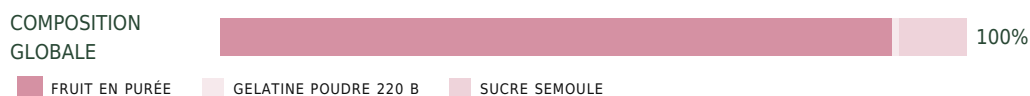
Les espumas sont des mousses très foisonnées, qui sont plus ou moins stables. Le siphon permet de dissoudre un gaz dans la préparation, quel que soit sa composition, ce qui offre une certaine liberté. La présence ou non de matières grasses, la viscosité du produit, la structure du gel ou de l'émulsion, 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

Composition globale

FRUIT EN PURÉE		90%
GELATINE POUDRE 220 B		1%
SUCRE SEMOULE		9%



Espuma Goyave



Ingrédients

Goyave en purée,
Gelatine poudre
220 B, Sucre
semoile



SURGELABLE

Espuma Goyave

Composition	1000 g	100%
Gelatine poudre 220 B	10 g	1%
Goyave en purée	300 g	30%
Sucre semoule	90 g	9%
Goyave en purée	600 g	60%

Procédé

Verser en pluie la gélatine sur la petite quantité de goyave en purée 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 purée à 4°C et mixer pour bien homogénéiser. **Verser** dans le siphon, percuter deux cartouche 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

Goyave Paluma

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Frais ,
Glacé

TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS

Intensité fruit ,
Réalisation facile et rapide