

# adamance

*fruits du bon sens*

## Espuma Litchi

### 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.

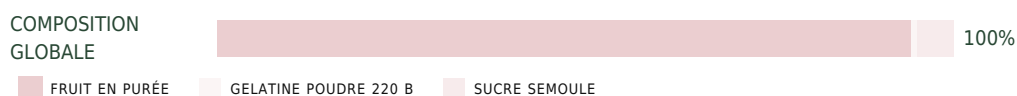
La présence ou non de matières grasses, la viscosité du produit, la structure du gel ou de l'émulsion, la quantité de gaz incorporé et la durée de conservation une fois le siphon sous pression sont autant de facteurs qui détermineront le taux de foisonnement et la stabilité de la « mousse ».

### Univers d'applications suggérés

- Desserts à l'assiette
- Show cooking

### Composition globale

FRUIT EN PURÉE	94.2%
GELATINE POUDRE 220 B	0.8%
SUCRE SEMOULE	5%



## Espuma Litchi

Composition	1000 g	100%
Gelatine poudre 220 B	8 g	0.8%
Litchi en purée	300 g	30%
Sucre semoule	50 g	5%
Litchi en purée	642 g	64.2%

Taux de foisonnement 275%

### Procédé

Verser en pluie la gélatine sur la petite quantité de litchi 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 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

### Espuma Litchi



94.2%  
FRUIT EN  
PURÉE



5%  
SUCRE AJOUTÉ

### Ingédients

Litchi en purée,  
Sucre semoule,  
Gelatine poudre 220  
B



SURGELABLE



275%  
TAUX DE  
FOISONNEMENT



## FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Litchi Chinensis

## TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Frais ,  
Glacé

## TYPE DE CONSOMMATION

Sur place

## POINTS FORTS

Intensité fruit ,  
Réalisation facile et rapide