

Nuage Banane

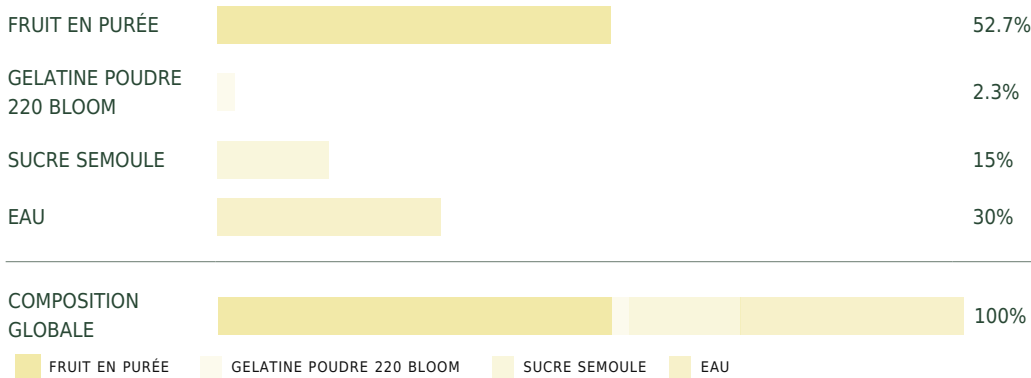
Description

Une mousse de fruit sans crème et sans meringue italienne ! Cette recette est un gel foisonné, c'est grâce aux propriétés du réseau formé par la gélatine, que les bulles d'air vont se trouver emprisonnées. On obtient alors une texture très aérée, sans mettre en œuvre d'ingrédients qui interfèrent sur le profil aromatique du fruit.

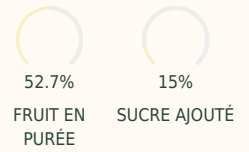
Univers d'applications suggérés

- Décors
- Desserts à l'assiette
- Entremets, tartes et petits gâteaux
- Glacerie
- Verrines

Composition globale



Nuage Banane



Ingrédients

Gélatine poudre 220 Bloom, Eau, Sucre semoule, Banane en purée



SURGELABLE

Nuage Banane

Composition	1000 g	100%
Gelatine poudre 220 Bloom	23 g	2.3%
Eau	300 g	30%
Sucre semoule	150 g	15%
Banane en purée	527 g	52.7%

Procédé

Verser en pluie la gélatine sur l'eau, 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 mélanger.
Verser sur la banane en purée à 4°C et mixer afin de bien homogénéiser.
Filmer au contact et laisser gélifier jusqu'à atteindre une température de 4°C.
Au batteur, foisonner la masse gélifiée à vitesse moyenne jusqu'à l'obtention d'une texture mousseuse.
La durée de foisonnement est élevée : elle peut aller de 45 à 60 minutes selon le volume et le matériel utilisé.



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Banane Cavendish

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Frais ,
Glacé

TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS

Intensité fruit ,
Purée pas ou peu chauffée ,
Se consomme frais ou glacé