adamance
fruits du bon sens

Nuage Citron

Description

Une mousse de fruit sans crème et sans meringue italienne !
Cette recette est un gel foisonné, c'est grâce au propriétés du réseau formé par la gélatine que les bulles d'air vont se trouvées 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

Nuage Citron

52.7% FRUIT EN PURÉE

25% SUCRE AJOUTÉ

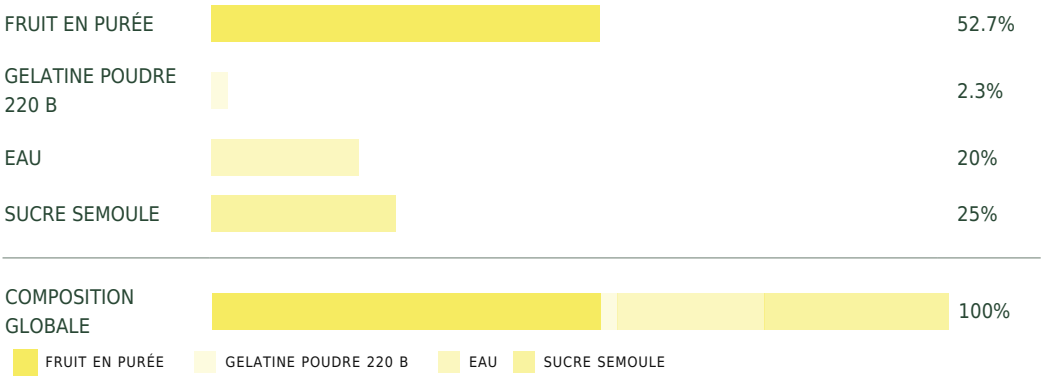
Ingrédients

Citron en purée, Sucre semoule, Eau, Gelatine poudre 220 B

SURGELABLE

375% TAUX DE FOISONNEMENT

Composition globale



Composition	1000 g	100%
Gelatine poudre 220 B	23 g	2.3%
Eau	200 g	20%
Sucre semoule	250 g	25%
Citron en purée	527 g	52.7%

Taux de foisonnement 375%

Procédé

Verser en pluie la gélatine dans l'eau froide, 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 avec le citron en purée à 4°C.
Filmer au contact et réserver au réfrigérateur au moins 6 heures.
A l'aide d'un batteur équipé d'un fouet, foisonner la masse gélifiée à vitesse moyenne jusqu'à l'obtention d'une texture mousse à raser.
La durée de foisonnement est élevée, et peut aller jusqu'à 45/60 minutes selon le volume et le matériel.



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ
Citron Femminello

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