adamance

fruits du bon sens

Nuage Griotte

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.

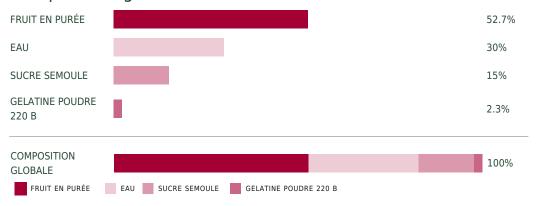
On obtient alors une texture très aérée, sans mettre en œuvre d'ingrédients qui interfèrent sur le profil aromatique du fruit.

Univers d'applications suggérés

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

Nuage Griotte 52.7% 15% FRUIT EN SUCRE AJOUTÉ PURÉE Ingrédients Griotte en purée, Eau, Sucre semoule, Gelatine poudre 220 B SURGELABLE TAUX DE FOISONNEMENT

Composition globale



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

Taux de foisonnement 326%

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 griotte 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 Griotte Oblacinska

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