

Nuage Mûre

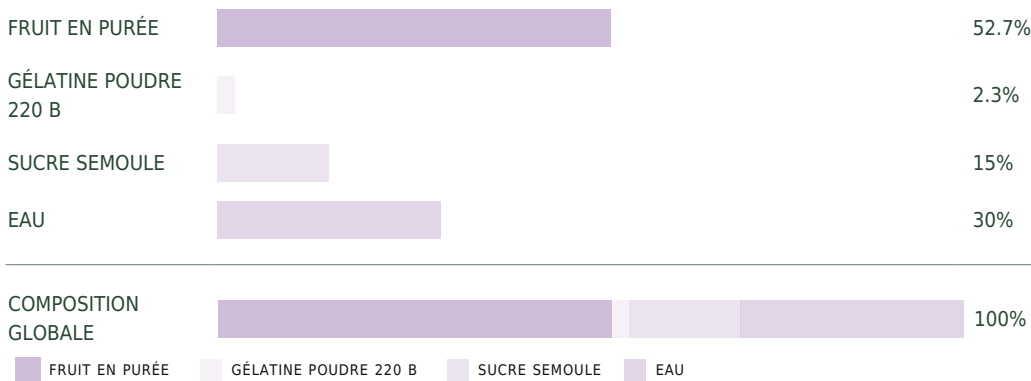
Description

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
- Glaceries
- Verrines

Composition globale




Nuage Mûre

52.7% 15%

FRUIT EN PURÉE SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

Mûre en purée,
Sucre semoule,
Eau, Gélatine
poudre 220 B

 SURGELABLE

Nuage

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

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 la mûre 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

Mûre Triple Crown

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