

Nuage Yuzu

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

FRUIT EN PURÉE	52.7%
GELATINE POUDRE 220 B	2.3%
EAU	20%
SUCRE SEMOULE	25%



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

Taux de foisonnement 313%

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 yuzu 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.

Nuage Yuzu



52.7%
FRUIT EN
PURÉE



25%
SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

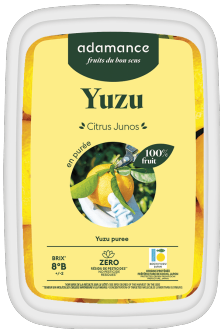
Yuzu en purée, Sucre semoule, Eau, Gelatine poudre 220 B



SURGELABLE



313%
TAUX DE
FOISONNEMENT



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Yuzu Citrus Junos

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