

# Blutorangen-Espuma

## Beschreibung

Espumas sind sehr steif aufgeschlagene Mousses, die mehr oder weniger stabil sind. Mit dem Siphon kann man ein Gas in der Zubereitung, unabhängig von seiner Zusammensetzung, was eine gewisse Freiheit bietet. Das Vorhandensein oder Nicht-Vorhandensein von Fett, die Viskosität des Produkts, die Struktur des Gelees oder der Emulsion, die Menge des eingeführten Gases und die Haltbarkeitsdauer des unter Druck stehenden Siphons bestimmen die Konsistenz der aufgeschäumten Masse und die Stabilität der Mousse.

## Vorgeschlagene Verwendungen

- Tellerdesserts
- Live Cooking

## Gesamtzusammensetzung



**Blutorangen-Espuma**

84%  
FRUCHTPÜREE

15%  
ZUCKER  
HINZUGEFÜGT

**Zutaten**  
Blutorangenpüree,  
Zucker, Gelatinepulver  
220 B

EINFRIERBAR

400%  
AUFSCÄUMUNGS  
GRAD

Zusammensetzung	1000 g	100%
Gelatinepulver 220 B	10 g	1%
Blutorangenpüree	300 g	30%
Zucker	150 g	15%
Blutorangenpüree	540 g	54%

Aufschäumungs grad 400%

## Zubereitung

Die Gelatine auf die kleine Menge Blutorangenpüree bei 4 °C einrieseln lassen, dann 15-20 Minuten warten, bis die Gelatine hydratisiert. Diese Mischung auf 50-60 °C erhitzen, um die Gelatine gut aufzulösen, den Zucker hinzufügen, dann bei 4 °C auf die zweite Menge Püree gießen und vermischen, um eine glatte Textur zu erhalten. In das Siphon geben, zwei Gaskartuschen anschließen und in den Kühlschrank stellen.



**VERWENDETES FRUCHTPÜREE**  
Moro & Tarocco Blutorange

**VERZEHRTemperatur**  
Frisch ,  
Glacé

**ART DES VERZEHR**  
Vor Ort

**STÄRKEN**  
Fruchtintensität ,  
Leichte und schnelle Zubereitung