adamance
fruits du bon sens

Intensives Passionsfrucht-Mousse

Intensives Passionsfrucht-Mousse

35%
FRUCHTPÜREE

16%
ZUCKER HINZUGEFÜGT

Zutaten

Passionfruchtpüree, Flüssige Sahne 35 % Fett, Zucker, Eiweiß, Gelatinepulver 220 B

NICHT EINFRIERBAR

220%
AUFSCHÄUMUNGS GRAD

Beschreibung

Dieses Rezept greift traditionelle Methoden auf, um eine Fruchtmousse zu erhalten. Es werden eine Basis aus Fruchtpüree sowie zwei Massen verwendet: geschlagene Sahne und das mit Gelatine gelierte italienische Baiser.
Dennoch wird eine Fruchtintensität erreicht, die weit über Standardrezepten liegt. Diese Intensität wird durch die Verwendung einer größeren Menge Fruchtpüree erzielt, die wiederum eine Optimierung verschiedener Elemente erfordert. Indem wir bei der fruchtigen Schlagsahne 40 % der Sahne durch Fruchtpüree ersetzen, erhalten wir einerseits mehr Aromamasse. Gleichzeitig verringern wir so den Fettanteil, der je nach Frucht und Mengenverhältnis das Frischegefühl bei der Verkostung beeinträchtigen kann.
Dabei wird im Vergleich zu einer standardmäßigen Schlagsahne das Aufschlagen nur geringfügig schwieriger, bei manchen Früchten wird es sogar leichter.
Auch das Verhältnis von Baiser und fruchtiger Schlagsahne wurde angepasst.

Vorgeschlagene Verwendungen

- Tellerdesserts
- Süßspeisen, Tartes und Petits Fours
- Gläser

Gesamtzusammensetzung

FRUCHTPÜREE	35%
GELATINE POUDRE 220 B	1.4%
KLASSISCHES ITALIENISCHES BAISER	25.4%
GELATINEPULVER 220 B	38.2%
GESAMTZUSAMMENSETZUNG	100%

Schritt 1

Fruchtige Schlagsahne

Zusammensetzung	382 g	100%
Flüssige Sahne 35 % Fett	229 g	60%
Passionfruchtpüree	153 g	40%

Aufschäumungs grad 275%

Zubereitung

Das Passionfruchtpüree und die Sahne bei jeweils 4 °C vermengen und anschließend bei mittlerer Stufe aufschlagen, bis eine luftige Textur entsteht wie bei einer normalen Schlagsahne.

Schritt 2

Klassisches Italienisches Baiser

Zusammensetzung	305 g	100%
Zucker	163 g	53.5%
Wasser	43 g	14%
Eiweiß	99 g	32.5%

Aufschäumungs grad 380%

Zubereitung

Wasser und Zucker in einem Topf mischen, bei 118 °C kochen und anschließend auf den Eisschnee gießen.
Mit einem Rührgerät bei mittlerer Stufe aufschlagen, bis die Mischung abgekühlt ist (etwa 30 °C).

Schritt 3

Intensives Mousse

Zusammensetzung	1000 g	100%
Gelatinepulver 220 B	14 g	1.4%
Passionfruchtpüree	150 g	15%
Passionfruchtpüree	200 g	20%
Klassisches Italienisches Baiser	254 g	25.4%
Fruchtige Schlagsahne	382 g	38.2%

Aufschäumungs grad 220%

Zubereitung

Die Gelatine auf die kleine Menge Passionsfruchtpüree bei 4 °C einrieseln lassen und anschließend 15–20 Minuten warten, bis die Gelatine hydratisiert.
Diese Mischung auf 50–60 °C erhitzen, um die Gelatine gut aufzulösen, dann auf die zweite Menge Püree gießen und bei 4 °C mixen, um eine glatte Textur zu erhalten.
Etwa ein Drittel des Fruchtpürees in die italienische Baisermasse geben und mit dem Schneebesen verrühren, um die Texturen gut zu vereinen.
Das restliche Fruchtpüree hinzufügen, dann mit dem Teigschaber vermischen und zum Schluss die Schlagsahne vorsichtig unterheben, um diese so gut wie möglich zu verfestigen.
Sofort verwenden.

Trick

Um das Mousse stabiler zu machen, können Sie 0,2 % Konjac gleichzeitig mit der Gelatine hinzufügen.
So erhalten Sie eine etwas festere Masse und seidigere Kautextur, das intensive Aroma wird allerdings leicht verringert.



VERWENDETES FRUCHTPÜREE
Passionfrucht

VERZEHRTEMPERATUR
Frisch

ART DES VERZEHRS
Vor Ort ,
Zum Mitnehmen

STÄRKEN
Fruchtintensität