adamance
fruits du bon sens

Klassische Bergamotte-Mousse

Klassische Bergamotte-Mousse

35.1% FRUCHTPÜREE

19.8% ZUCKER HINZUGEFÜGT

Zutaten

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

EINFRIERBAR

210% AUFSCHÄUMUNGS GRAD

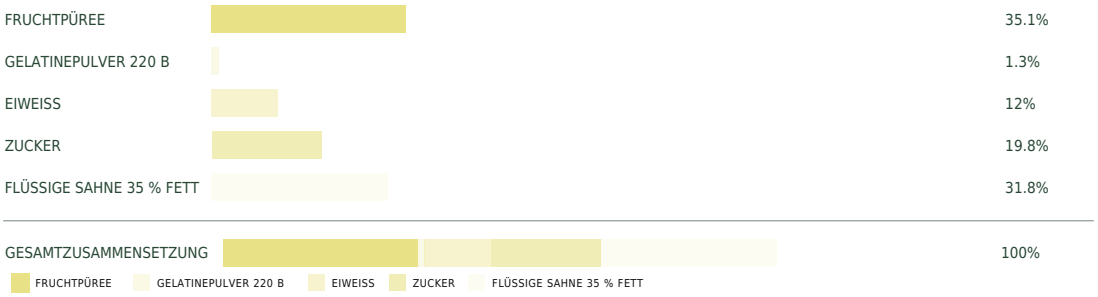
Beschreibung

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.

Vorgeschlagene Verwendungen

- Tellerdesserts
- Süßspeisen, Tartes und Petits Fours
- Gläser

Gesamtzusammensetzung



Schritt 1

Schlagsahne

Zusammensetzung	318 g	100%
Flüssige Sahne 35 % Fett	318 g	100%

Aufschäumungs grad 250%

Zubereitung

Die Sahne bei 4 °C auf mittlerer Stufe aufschlagen, bis eine luftige Textur entsteht.

Schritt 2

Klassisches Italienisches Baiser

Zusammensetzung	318 g	100%
Zucker	170.13 g	53.5%
Wasser	44.52 g	14%
Eiweiß	103.35 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

Klassische Mousse

Zusammensetzung	1000 g	100%
Gelatinepulver 220 B	13 g	1.3%
Bergamottenpüree	101 g	10.1%
Bergamottenpüree	250 g	25%
Klassisches Italienisches Baiser	318 g	31.8%
Schlagsahne	318 g	31.8%

Aufschäumungs grad 210%

Zubereitung

Die Gelatine auf die kleine Menge Bergamottenpüree 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 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.

VERWENDETES FRUCHTPÜREE
Bergamotte Fantastico & Femminello

VERZEHRTEMPERATUR
Frisch

ART DES VERZEHRS
Vor Ort ,
Zum Mitnehmen

STÄRKEN
Übliche Zubereitung und Rezept