adamance
fruits du bon sens

Klassische Mango-Mousse

Klassische Mango-Mousse

60% FRUCHTPÜREE

12% ZUCKER HINZUGEFÜGT

Zutaten

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

EINFRIERBAR

160% AUFSCHÄUMUNGS GRAD

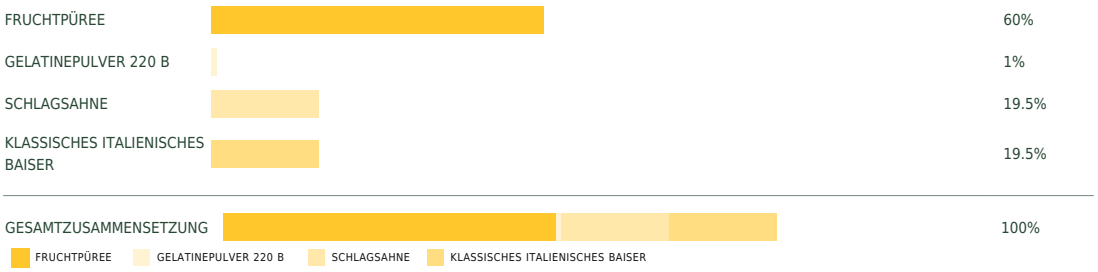
Beschreibung

Dieses Rezept greift traditionelle Methoden auf, um eine Fruchtmousse zu erhalten.
Hier werden eine Basis aus Fruchtpüree sowie zwei Massen verwendet: Schlagsahne und das mit Gelatine gelierte italienische Baiser.

Vorgeschlagene Verwendungen

- Tellerdesserts
- Süßspeisen, Tartes und Petits Fours
- Gläser

Gesamtzusammensetzung



Schritt 1

Schlagsahne

Zusammensetzung	195 g	100%
Flüssige Sahne 35 % Fett	195 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	234 g	100%
Zucker	125 g	53.5%
Eau	33 g	14%
Eiweiß	76 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	10 g	1%
Mangopüree	200 g	20%
Mangopüree	400 g	40%
Klassisches Italienisches Baiser	195 g	19.5%
Schlagsahne	195 g	19.5%

Aufschäumungs grad 160%

Zubereitung

Die Gelatine auf die kleine Menge Mangopüree 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.
Etwa ein Drittel des Fruchtpürees in die italienische Baisermasse geben und gut mit dem Schneebesen verrühren, um die Texturen zu verfeinern.
Das restliche Fruchtpüree hinzufügen, dann mit dem Teigschaber vermischen und zum Schluss die Schlagsahne vorsichtig unterheben, um diese so gut es geht zu verfestigen.
Sofort verwenden.



VERWENDETES FRUCHTPÜREE
Kesar- & Alphonso-Mango

VERZEHRTEMPERATUR
Frisch

ART DES VERZEHRS
Vor Ort ,
Zum Mitnehmen

STÄRKEN
Übliche Zubereitung und Rezept