

Luftige Zitronenmousse

Beschreibung

Eine Frucht mousse ohne Sahne und ohne italienisches Baiser!

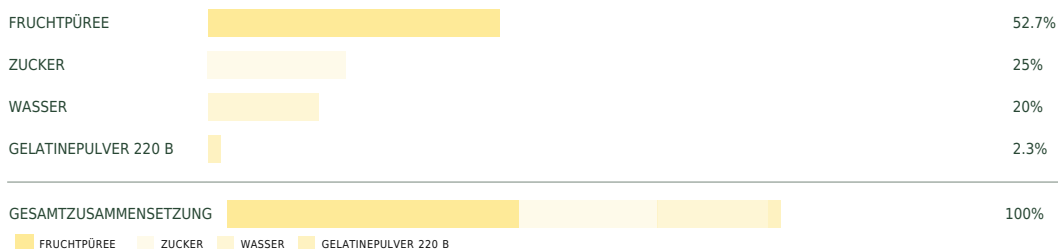
Bei diesem Rezept handelt es sich um ein schaumiges Gelee, bei dem die Luftblasen dank der Eigenschaften des von der Gelatine gebildeten Strukturnetzes eingeschlossen werden.

So entsteht eine sehr luftige Textur, ohne dass Zutaten verwendet werden, die das Aromaprofil der Früchte beeinträchtigen.

Vorgeschlagene Verwendungen

- Dekors
- Tellerdesserts
- Süßspeisen, Tartes und Petits Fours
- Eis
- Gläser

Gesamtzusammensetzung



Zusammensetzung	1000 g	100%
Gelatinepulver 220 B	23 g	2.3%
Wasser	200 g	20%
Zucker	250 g	25%
Zitronenpüree	527 g	52.7%

Aufschäumungs grad 375%

Zubereitung

Die Gelatine in kaltes Wasser einrieseln lassen und anschließend 15 bis 20 Minuten warten, bis sie hydratisiert.

Diese Mischung auf 50 bis 60 °C erhitzen, um die Gelatine gut aufzulösen, den Zucker hinzugeben und dann mit dem kalten Zitronenpüree (+4 °C) vermischen.

Mit Frischhaltefolie bedecken und mindestens 6 Stunden kalt stellen.

Die Geleemasse mit dem Schneebesen des Rührgeräts bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen, bis ihre Textur einem Rasierschaum ähnelt. Die Zeit, die zum Aufschlagen benötigt wird kann je nach Volumen und Material bis zu 45-60 Minuten betragen.



VERWENDETES FRUCHTPÜREE

Femminello-Zitronen

VERZEHRTemperatur

Frisch ,
Glacé

ART DES VERZEHRs

Vor Ort ,
Zum Mitnehmen

STÄRKEN

Fruchtintensität ,
Nicht oder leicht erwärmtes Püree ,
Gekühlt oder gefroren essen