adamance
fruits du bon sens

Pfirsich-Espuma

Pfirsich-Espuma

86.5% FRUCHTPÜREE

13% ZUCKER HINZUGEFÜGT

Zutaten

Pfirsichpüree, Zucker, Gelatinepulver 220 B

EINFRIERBAR

350% AUFSCHÄUMUNGS GRAD

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



Zusammensetzung	1000 g	100%
Gelatinepulver 220 B	10 g	1%
Pfirsichpüree	300 g	30%
Zucker	125 g	12.5%
Pfirsichpüree	565 g	56.5%

Aufschäumungs grad 360%

Zubereitung

Die Gelatine auf die kleine Menge Pfirsichpüree 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
Montrouge- & Patty®-Pfirsich

VERZEHRTEMPERATUR
Frisch ,
Gefroren

ART DES VERZEHRS
Vor Ort

STÄRKEN
Fruchtintensität ,
Leichte und schnelle Zubereitung