

adamance

fruits du bon sens



Crem'Adamance

le nouveau crémeux intense au fruit

TECHNIQUES & RECETTES

Réservé aux clients
adamance

Des fruits en purée vraiment différents

parce qu'ils respectent la nature, les hommes et les femmes qui les travaillent, et surtout parce qu'ils ont un délicieux goût de fruits mûrs que vous serez fiers de mettre en œuvre dans vos créations !

Avec une mission forte

Préserver durablement l'avenir des fruits, de leur goût, et de celles et ceux qui les travaillent. Pour nous, c'est juste une question de bon sens.

Nos 4 engagements



DU RESPECT POUR LES HOMMES ET LA TERRE

Des fruits en purée que vous êtes fiers de travailler



DES FRUITS 100% TRACÉS DES PRODUCTEURS AUX VARIÉTÉS

Des histoires à partager avec vos clients



100% FRUIT, SANS SUCRE AJOUTÉ ET SANS ADDITIFS

Des fruits mûrs plutôt que du sucre ajouté



TOUS NOS SAVOIR-FAIRE DU FRUIT À VOTRE SERVICE

150 recettes d'application à explorer

Une gamme surgelée disponible en 1 et 5 kg



ET MAINTENANT AUSSI UNE GAMME RÉFRIGÉRÉE



Notre approche des recettes aux fruits

À VOTRE SERVICE

Nous avons retravaillé toutes les recettes les plus utilisées par les artisans et d'autres plus originales pour mettre en valeur au mieux le fruit dans vos créations. C'est comme les essentiels de Valrhona, mais pour le fruit.



L'intérêt de nos recettes ?

Elles suivent toutes les principes R.I.S.A :



Raisonnée

On enlève le superflu, on garde l'essentiel.
Donc des recettes moins grasses, moins sucrées,
avec moins d'ingrédients mais toujours autant
de plaisir.



Intense

Des textures parfaites mais avec des goûts
francs de fruit. Si on ne reconnaît pas le fruit,
on ne vous propose pas la recette.



Simple

On a réfléchi longtemps sur des sujets très
compliqués pour que nos recettes soient les plus
simples possibles à mettre en place et à réaliser
dans vos labos.



Adaptée

Il y a plusieurs façons d'obtenir une texture.
Alors on vous propose plusieurs alternatives,
il y aura forcément celle qui correspond à vos
besoins.

Une recette innovante

Les crémeux, l'application phare de la pâtisserie

Crémeux au chocolat, vanille, praliné, cette recette est utilisée par de nombreux pâtisseries pour apporter une texture fondante et onctueuse que les clients adorent !

Le problème des recettes traditionnelles de crémeux

Des équilibrages faibles en fruit, avec des ingrédients qui masquent son goût (oeufs, crème, chocolat blanc, beurre). Les recettes disponibles aujourd'hui ne fonctionnent bien qu'avec les fruits acides.



Les avantages du Crem'Adamance



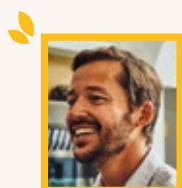
70% fruit : ultra intense et des couleurs éclatantes, fonctionne même sur des fruits subtils comme la poire ou la fraise.



Végétal : on a enlevé tous les ingrédients d'origine animale qui gênaient l'expression du goût du fruit et on les a remplacé par des fibres et gélifiants végétaux de nos amis de chez Sosa.



Pratique : pochable, congelable, simple à réaliser, vous pouvez l'utiliser comme vos crémeux habituels.



« La recette la plus innovante développée par Adamance.
J'en mets partout dans mes productions. »

Clément Higgins

Pâtissier fondateur de Bricoleurs de douceurs à Marseille



La recette du Crem'Adamance

Issu d'un travail de plusieurs années de R&D, notre équilibrage a été testé et adapté dans des créations en boutique ou en restaurant par nos chefs Amis, sur de gros volumes de productions. Il est prêt pour vos labos :

Procédé

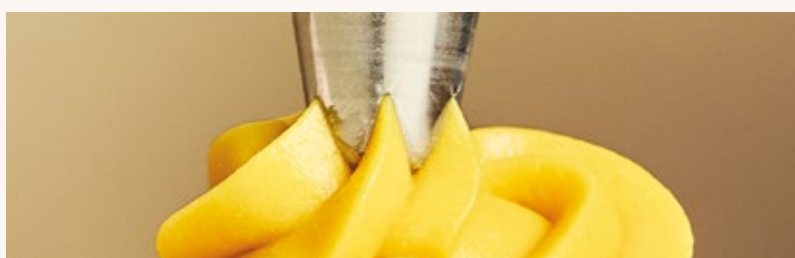
Mélanger le gracila gel, le profiber, l'amidon de maïs et le sucre, puis verser en pluie sur le [Fruit] en purée à 4°C.

Mixer afin de bien homogénéiser, puis chauffer à 85 °C sans cesser de remuer.

Incorporer l'huile de coco non fondue, puis mixer intensément jusqu'à obtenir une texture lisse.

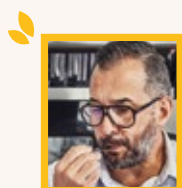
Laisser gélifier au minimum 6h à +4°C, puis brasser à l'aide d'une palette, d'un fouet ou d'un mixeur.

	ABRICOT FLAVOR COT® ET LIDO		ANANAS EXTRA SWEET		FRAISE CLÉRY & CHARLOTTE		FRAMBOISE MEEKER		GRIOTTE OBLACINSKA		LITCHI CHINENSIS		MANGUE KESAR ET ALPHONSO		MYRTILLE SAUVAGE VACCINIUM MYRTILLUS		PÊCHE BLANCHE MONTRouGEET PATTY®		POIRE WILLIAMS VERTE		NOIX DE COCO COCOS NUCIFERA	
PURÉE	69,4g	69,40 %	69,4g	69,40 %	69,4g	69,40 %	69,4g	69,40 %	69,4g	69,40 %	69,4g	69,40 %	69,4g	69,40 %	69,4g	69,40 %	69,4g	69,40 %	69,4g	69,40 %	75,4g	75,40 %
SUCRE	15g	15,00 %	15g	15,00 %	15g	15,00 %	15g	15,00 %	15g	15,00 %	15g	15,00 %	15g	15,00 %	15g	15,00 %	15g	15,00 %	15g	15,00 %	15g	15,00 %
HUILE DE COCO DÉSODORISÉE	12g	12,00 %	12g	12,00 %	12g	12,00 %	12g	12,00 %	12g	12,00 %	12g	12,00 %	12g	12,00 %	12g	12,00 %	12g	12,00 %	12g	12,00 %	6g	6,00 %
GRACILA GEL SOSA	0,6g	0,60 %	0,6g	0,60 %	0,6g	0,60 %	0,6g	0,60 %	0,6g	0,60 %	0,6g	0,60 %	0,6g	0,60 %	0,6g	0,60 %	0,6g	0,60 %	0,6g	0,60 %	0,6g	0,60 %
PROFIBER SOSA	1g	1,00 %	1g	1,00 %	1g	1,00 %	1g	1,00 %	1g	1,00 %	1g	1,00 %	1g	1,00 %	1g	1,00 %	1g	1,00 %	1g	1,00 %	1g	1,00 %
AMIDON DE MAÏS	2g	2,00 %	2g	2,00 %	2g	2,00 %	2g	2,00 %	2g	2,00 %	2g	2,00 %	2g	2,00 %	2g	2,00 %	2g	2,00 %	2g	2,00 %	2g	2,00 %



Astuces & conseils d'utilisation

Veillez à adapter le temps d'émulsion en fonction de votre matériel. La texture du crémeux doit être lisse en fin d'émulsion.



« La simplicité de la recette en production m'a bluffé. Quand on voit le goût et la texture qu'on obtient, ça devient une évidence de l'utiliser. »

Xavier Brignon

Pâtissier fondateur de XB à Besançon

Nos suggestions d'applications

Tout ce que vous imaginez avec un crémeux au chocolat, praliné ou vanille, vous pouvez maintenant le créer avec le fruit. Voici quelques idées imaginées par nos chefs pour éveiller votre créativité.

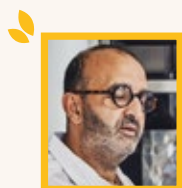
Tartes aux fruits



Choux et Éclairs



Roulés aux fruits



« Le goût, l'intensité, la texture, la diversité d'usage :
tout y est. »

Eddie Benghanem

Chef pâtissier du Waldorf Astoria Trianon Palace Versailles



A Mangue Honorable

Mangue Kesar & Alphonso

POUR 20 INDIVIDUELS ENVIRON

ÉTAPE 1 Pâte sucrée

40,65%	400 g	farine
18,37%	180 g	sucre glace
25,38%	250 g	beurre
5,08%	50 g	poudre d'amandes
0,41%	4 g	sel
10,16%	100 g	œufs
	984 g	Poids total

Crémer le beurre, le sucre et la poudre d'amandes. Ajouter les œufs. Terminer par le sel et la farine. Stocker au frais au moins 6h. Foncer des cercles à tartes de 8cm de diamètre, refroidir puis précuire 20 minutes à 170°C.

ÉTAPE 2 Crème d'amandes

25%	125 g	beurre
25%	125 g	sucre
25%	125 g	poudre d'amandes
25%	125 g	œufs
	500 g	Poids total

Crémer le beurre, le sucre et la poudre d'amandes. Ajouter les œufs en plusieurs fois. Pocher environ 20/25g par fond de tarte et cuire 10 minutes à 170°C.

ÉTAPE 3 Suprême gingembre

85,71%	300 g	gingembre confit
14,29%	50 g	Citron Vert en purée
	350 g	Poids total

Mixer au robot coupe les deux ingrédients.

ÉTAPE 4 Crem'Adamance mangue

69,40%	725 g	Mangue en purée Alphonso Kesar
15%	150 g	sucre
12%	120 g	huile de coco désodorisée
0,6%	6 g	gracila gel Sosa
1%	10 g	profiber Sosa
2%	20 g	amidon de maïs natif
	1031 g	Poids total

Mélanger le gracila gel, le profiber, l'amidon de maïs et le sucre, puis verser en pluie sur le [Fruit] en purée à 4°C. Mixer afin de bien homogénéiser, puis chauffer à 85 °C sans cesser de remuer. Incorporer l'huile de coco non fondue, puis mixer intensément jusqu'à obtenir une texture lisse. Laisser gélifier au minimum 6h à +4°C, puis brasser à l'aide d'une palette, d'un fouet ou d'un mixeur.

ÉTAPE 5 Confit mangue et passion

■ 56,89%	600 g	Mangue en purée
■ 32,42%	342 g	Fruit de la passion en purée
■ 9%	95 g	sucre
■ 1,71%	18 g	pectine NH
	1055 g	Poids total

Mélanger le sucre et la pectine NH. Incorporer à froid dans les purées et mixer. Cuire à 90°C puis couler en moules Silikomart palets (40g/moule).

ÉTAPE 6 Crème montée coco

■ 32,43%	150 g	crème de noix de coco
■ 0,54%	2,5 g	gélatine poudre 220 bloom
■ 48,57%	225 g	crème de noix de coco
■ 9,72%	45 g	sucre
■ 0,54%	2,5 g	konjac
■ 8,21%	38 g	huile de coco
	463 g	Poids total

Hydrater la gélatine dans la plus petite quantité de crème de noix de coco pendant 15/20 minutes. Ajouter le konjac et le sucre préalablement mélangés et cuire à 85°C. Verser sur l'huile de coco et mixer afin de réaliser une belle émulsion. Ajouter la plus grosse quantité de crème de noix de coco froide et mixer à nouveau. Stocker au froid au moins 6h. Foisonner, pocher en boule sur plaque, saupoudrer de coco râpée et surgeler.

Montage

Garnir les fonds de tarte de 15g de suprême de gingembre puis garnir et lisser à ras avec le crémeux mangue. Déposer un palet de confit mangue et passion et pistoler. Déposer une boule de crème montée coco et parsemer celle-ci de noix de coco râpée.



adamance
fruits du bon sens



Entreprise



Certifiée


**Des fruits
en purées
réfrigérées**

Chez Adamance, avec nos purées réfrigérées,

nous voulons vous faire retrouver tout le plaisir d'un bon fruit mûr sans sucre ajouté. Nous vous partageons ses secrets et ceux de nos producteurs, pour que vous soyez fiers de les mettre en œuvre et de raconter ces belles histoires à vos clients.

Retrouvez nos 9 références et plus de 250 recettes d'applications sur
notre site adamance.fr   Adamance_fruits

Commandez nos produits sur valrhona-selection.fr ou au 04 75 09 26 38