

Crème de fruit banane

Description

Une crème de fruit qui se rapproche des textures crémeuses que l'on peut obtenir avec des recettes riches en matières grasses. C'est grâce à plusieurs phénomènes que cela est possible. Tout d'abord le konjac permet d'épaissir la préparation et lui confère un soyeux qui imite celui des lipides. L'agar-agar permet de former un gel, son faible dosage ne génère pas le rendu très ferme que l'on peut lui attribuer habituellement. La coagulation des blancs d'œufs vient compléter l'équilibre des textures et augmenter la sensation d'onctuosité.

Univers d'applications suggérés

- Desserts à l'assiette

Composition globale



Crème de fruit de Banane

Composition	1000 g	100%
Sucre semoule	25 g	2.5%
Agar-agar	1 g	0.1%
Konjac	2 g	0.2%
Banane en purée	872 g	87.2%
Blancs d'œufs	100 g	10%

Procédé

Mélanger le sucre, l'agar agar et le konjac, puis verser en pluie sur la banane en purée tout en mixant, afin de bien homogénéiser. Chauffer à 85 °C sans cesser de remuer, verser sur les blancs d'œufs, et mixer a nouveau. Réchauffer à 82°C comme une crème anglaise, puis couler aussitôt. Réserver à 4 °C.

Astuce

Il est possible de réaliser une tuile de sucre qui peut être déposée sur la crème de fruit. On retrouve de cette manière l'univers crème brûlée, avec une crème soyeuse et le craquant du caramel.

Crème de fruit banane



87.2%
FRUIT EN
PURÉE



2.5%
SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

Sucre semoule,
Agar-agar, Konjac,
Banane en purée,
Blancs d'œufs



NON
SURGELABLE



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Banane Cavendish

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Frais

TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS

Intensité fruit ,
Nouvel usage