adamance
fruits du bon sens

Crème de fruit Framboise

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'oeufs vient compléter l'équilibre des textures et augmenter la sensation d'onctuosité.

Univers d'applications suggérés

- Desserts à l'assiette
- Entremets, tartes et petits gâteaux
- Mignardises fin de repas
- Verrines

Crème de fruit Framboise

82.2% FRUIT EN PURÉE

7.5% SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

Framboise en purée, Blancs d'oeufs, Sucre semoule, Konjac, Agar-agar

NON SURGELABLE

Composition globale

Composition	1000 g	100%
Sucre semoule	75 g	7.5%
Agar-agar	1 g	0.1%
Konjac	2 g	0.2%
Framboise en purée	822 g	82.2%
Blancs d'oeufs	100 g	10%

Procédé

Mélanger le sucre, l'agar-agar et le konjac, puis verser en pluie sur la framboise 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 80/82°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 brulée, avec une crème soyeuse et le craquant du caramel. Pour cela, saupoudrer à l'aide d'une fine passette, un voile de glucose déshydraté sur un tapis siliconé, puis parsemer ensuite de sucre semoule (environ 15 g de glucose déshydraté et 5 g de sucre semoule pour une surface de 30 x 40 cm). A l'aide d'un emporte pièce ou d'une règle, délimiter des formes, puis brûler au chalumeau.

FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Framboise Meeker

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Frais

TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS

Intensité fruit ,
Nouvel usage