

Crème de fruit Mangue

Description

Une crème de fruit qui se rapproche des textures crémeuses que l'on peut obtenir avec des recettes riches en matières grasses.

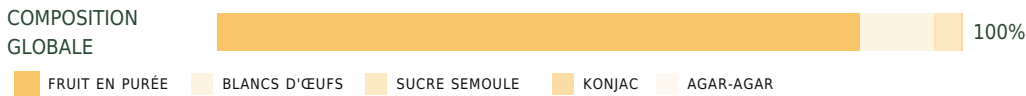
C'est grâce à plusieurs phénomènes que cela est possible. Tout d'abord le konjac permet d'épaissir la préparation et lui confère un soyeux qui imite celui des lipides. L'agar-agar permet de former un gel, son faible dosage ne génère pas le rendu très ferme que l'on peut lui attribuer habituellement. 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
- Entremets, tartes et petits gâteaux
- Mignardises fin de repas
- Verrines

Composition globale

FRUIT EN PURÉE	86.2%
BLANCS D'ŒUFS	10%
SUCRE SEMOULE	3.5%
KONJAC	0.2%
AGAR-AGAR	0.1%



Composition	1000 g	100%
Sucre semoule	35 g	3.5%
Agar-agar	1 g	0.1%
Konjac	2 g	0.2%
Mangue en purée	862 g	86.2%
Blancs d'œufs	100 g	10%

Procédé

Mélanger le sucre, l'agar-agar et le konjac, puis verser en pluie sur la mangue 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 à nouveau.

Réchauffer à 80/82°C comme une crème anglaise, puis couler aussitôt. Réserver à 4 °C.

Crème de fruit Mangue



86.2%

FRUIT EN PURÉE



3.5%

SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

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



NON
SURGELABLE



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Mangue Kesar et Alphonso

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Frais

TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS

Intensité fruit ,
Nouvel usage