

# Crème de fruit Myrtille

## Description

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

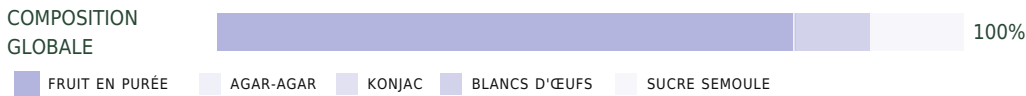
C'est grâce à plusieurs phénomènes que cela est possible. Tout d'abord le konjac permet d'épaissir la préparation et lui confère un soyeux qui imite celui des lipides. L'agar-agar permet de former un gel, son faible dosage ne génère pas le rendu très ferme que l'on peut lui attribuer habituellement. 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	77.1%
AGAR-AGAR	0.2%
KONJAC	0.2%
BLANCS D'ŒUFS	10%
SUCRE SEMOULE	12.5%



Composition	1000 g	100%
Sucre semoule	125 g	12.5%
Agar-agar	2 g	0.2%
Konjac	2 g	0.2%
Myrtille en purée	771 g	77.1%
Blancs d'œufs	100 g	10%

## Procédé

Mélanger le sucre, l'agar-agar et le konjac, puis verser en pluie sur la myrtille 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 Myrtille



77.1%

FRUIT EN PURÉE



12.5%

SUCRE AJOUTÉ

#### Ingrédients

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



NON  
SURGELABLE



## FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Myrtille sauvage

## TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Frais

## TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,  
Sur place

## POINTS FORTS

Intensité fruit ,  
Nouvel usage