

## Fourrage Thermostable FIKA Banane

### Description

Découvrez le fourrage thermostable Fika à la banane. Avec plus de 80% de fruit, ce fourrage révèle les notes puissantes de la banane.  
Une recette végétale qui sublime vos réalisations.

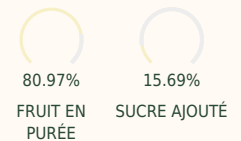
### Univers d'applications suggérés

- Entremets, tartes et petits gâteaux

### Composition globale



### Fourrage Thermostable FIKA Banane



### Ingrédients

Gomme Gellane,  
Amidon de maïs,  
Sucre semoule,  
Banane en purée



SURGELABLE

## Fourrage Thermostable FIKA Banane

| Composition     | 1000 g | 100%   |
|-----------------|--------|--------|
| Gomme Gellane   | 3 g    | 0.3%   |
| Amidon de maïs  | 30 g   | 3.04%  |
| Sucre semoule   | 157 g  | 15.69% |
| Banane en purée | 810 g  | 80.97% |

### Procédé

Rassembler le citrate de sodium, la gomme gellane et l'amidon, puis les mélanger au sucre semoule pour les disperser.  
Verser en pluie sur la purée de fruits à 4°C, puis mixer pour bien homogénéiser.  
Chauffer à 90°C sans cesser de remuer, puis sans attendre (car la prise du gel est rapide), utiliser aussitôt.



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ  
Banane Cavendish

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION  
Frais

TYPE DE CONSOMMATION  
À emporter ,  
Sur place

POINTS FORTS  
Intensité fruit