adamance
fruits du bon sens

Gel iota abricot

Description

Gélifiant naturel vegétal, les iotas carraghénane sont extraites d'algues rouges et permettent d'obtenir un gel avec une bonne tenue, qui reste souple.
La quantité de sucre du milieu n'impactant pas de manière très significative la texture du gel, il est possible de réaliser des recettes très peu sucrées.

Univers d'applications suggérés

- Desserts à l'assiette
- Entremets, tartes et petits gâteaux
- Verrines

Gel iota abricot

VÉGÉTAL

90.5% FRUIT EN PURÉE

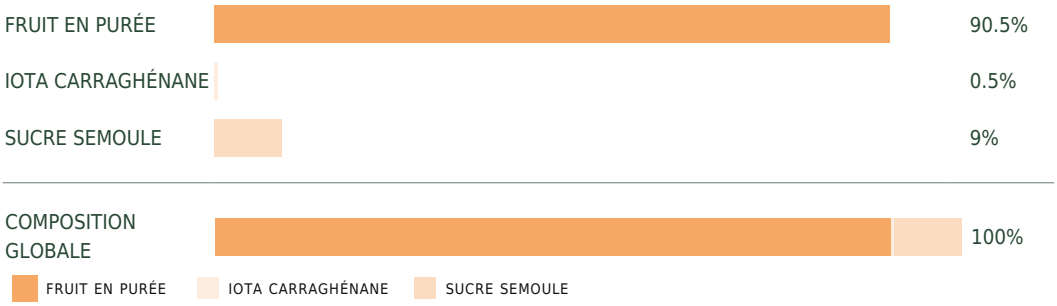
9% SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

Abricot en purée, Sucre semoule, Iota carraghénane

SURGELABLE

Composition globale



Composition	1000 g	100%
Sucre semoule	90 g	9%
Iota carraghénane	5 g	0.5%
Abricot en purée	905 g	90.5%

Procédé

Mélanger le sucre et les iotas carraghénane, puis verser en pluie sur l'abricot en purée à 4°C.
Mixer afin de bien homogénéiser, puis chauffer à 85 °C sans cesser de remuer.
Couler aussitôt.

Astuce

Personnaliser la proportion de sucre de cette recette en fonction de l'environnement.
Il est en effet possible d'augmenter ou diminuer un peu le sucre sans conséquences majeures au niveau de la texture, pour ajuster l'équilibre gustatif global d'un produit.



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ
Abricot Flavorcot et Lido

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
Frais

TYPE DE CONSOMMATION
À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS
Intensité fruit ,
Proportions facilement personnalisables ,
Recette végétale