

Gel iota Goyave

Description

Gélifiant naturel végétal, 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

Composition globale

FRUIT EN PURÉE	59.7%
IOTA CARRAGHÉNANE	0.5%
SUCRE EN SEMOULE	39.8%



Composition	1000 g	100%
Goyave en purée	597 g	59.7%
Iota carraghénane	5 g	0.5%
Sucre en semoule	398 g	39.8%

Procédé

Mélanger le sucre et les iotas carraghénane, puis **verser** en pluie sur la goyave en purée en 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.

Gel iota Goyave



59.7%
FRUIT EN
PURÉE



4.5%
SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

Goyave en purée,
Iota carraghénane,
Sucre semoule



SURGELABLE



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Goyave Paluma

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Frais

TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS

Intensité fruit ,
Proportions facilement personnalisables ,
Recette végétale