

# Gel iota Kumquat

## Description

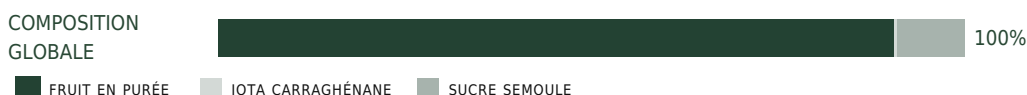
Gélifiant naturel végétal, les iotas carraghénane sont extraites d'algues rouges et permettent d'obtenir un gel avec une bonne tenue, qui reste souple. La quantité de sucre du milieu n'impactant pas de manière très significative la texture du gel, il est possible de réaliser des recettes très peu sucrées.

## Univers d'applications suggérés

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

## Composition globale

FRUIT EN PURÉE	<div style="width: 90.5%;"></div>	90.5%
IOTA CARRAGHÉNANE	<div style="width: 0.5%;"></div>	0.5%
SUCRE SEMOULE	<div style="width: 9%;"></div>	9%



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

## Procédé

Mélanger le sucre et les iotas carraghénane, puis verser en pluie sur le kumquat 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.

### Gel iota Kumquat VÉGÉTAL



90.5%

FRUIT EN  
PURÉE



9%

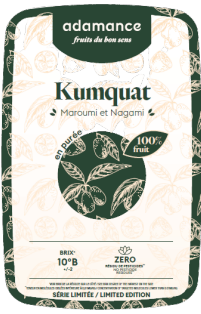
SUCRE AJOUTÉ

#### Ingrédients

Kumquat en purée,  
Sucre semoule, Iota  
carraghénane



SURGELABLE



## FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Kumquat

## TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Frais

## TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,  
Sur place

## POINTS FORTS

Intensité fruit ,  
Proportions facilement personnalisables ,  
Recette végétale