

Gel iota Litchi

Description

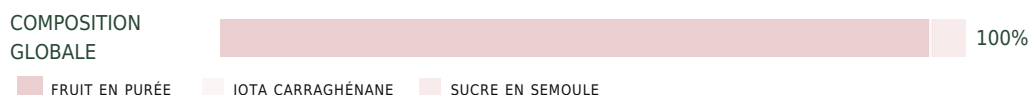
Géifiant naturel végétal, les iotas carraghénane sont extraites d'algues rouges et permettent d'obtenir un gel avec une bonne tenue, qui reste souple. La quantité de sucre du milieu n'impactant pas de manière très significative la texture du gel, il est possible de réaliser des recettes très peu sucrées.

Univers d'applications suggérés

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

Composition globale

FRUIT EN PURÉE	95%
IOTA CARRAGHÉNANE	0.5%
SUCRE EN SEMOULE	4.5%



Composition	1000 g	100%
Litchi en purée	950 g	95%
Iota carraghénane	5 g	0.5%
Sucre en semoule	45 g	4.5%

Procédé

Mélanger le sucre et les iotas carraghénane, puis **verser** en pluie sur les litchis 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 Litchi



95%

FRUIT EN
PURÉE



4.5%

SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

Litchi en purée, Iota carraghénane, Sucre semoule



SURGELABLE



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Litchi Chinensis

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Frais

TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS

Intensité fruit ,
Proportions facilement personnalisables ,
Recette végétale