adamance
fruits du bon sens

Gel iota Mangue

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 Mangue

VÉGÉTAL

95% FRUIT EN PURÉE

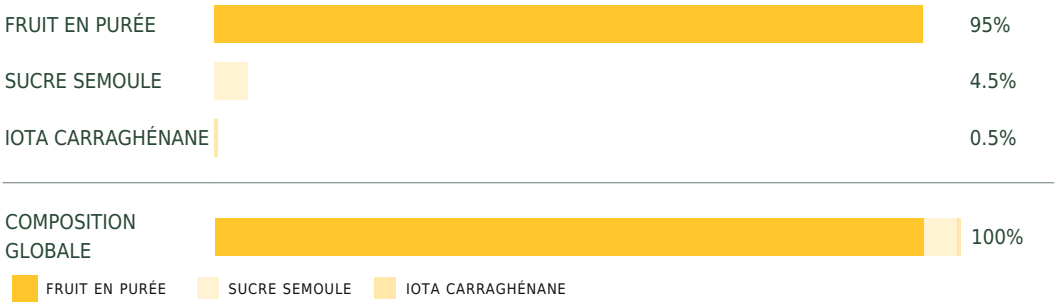
5% SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

Mangue en purée, Sucre semoule, Iota carraghénane

NON SURGELABLE

Composition globale



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

Procédé

Mélanger le sucre et les iotas carraghénane, puis verser en pluie sur la mangue 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
Mangue Kesar et Alphonso

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
Frais

TYPE DE CONSOMMATION
À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS
Intensité fruit ,
Proportions facilement personnalisables ,
Recette végétale