adamance
fruits du bon sens

Pâte de fruit fraîche Abricot

Description

Ce gel ferme est obtenu grâce à la synergie de deux gélifiants naturels et végétaux. Les iotas créent un gel élastique et souple, alors que l'agar-agar produit lui un gel beaucoup plus ferme. Leurs propriétés croisées, permettent d'obtenir une texture hybride très agréable.
Cette solution permet de texturer l'abricot en purée sans lui faire subir de concentration, de cuisson, ou d'apport massif de sucre. Il est ainsi possible de déguster une « pâte de fruit » fraîche.

Univers d'applications suggérés

- Décors
- Desserts à l'assiette
- Entremets, tartes et petits gâteaux
- Mignardises fin de repas
- Verrines

Pâte de fruit fraîche Abricot

VÉGÉTAL

83.9% FRUIT EN PURÉE

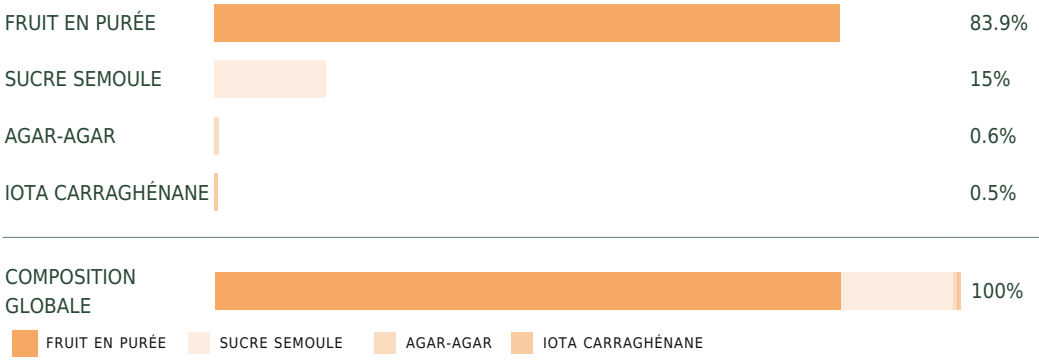
15% SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

Abricot en purée, Sucre semoule, Agar-Agar, Iota carraghénane

NON SURGELABLE

Composition globale



Composition	1000 g	100%
Sucre semoule	150 g	15%
Agar-agar	6 g	0.6%
Iota carraghénane	5 g	0.5%
Abricot en purée	839 g	83.9%

Procédé

Mélanger le sucre, l'agar-agar 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

La texture permet une découpe guitare !

FRUIT EN PURÉE UTILISÉ
Abricot Flavorcot et Lido

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
Frais

TYPE DE CONSOMMATION
À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS
Intensité fruit ,
Nouvel usage ,
Recette végétale