

Pâte de fruit fraîche Ananas

Description

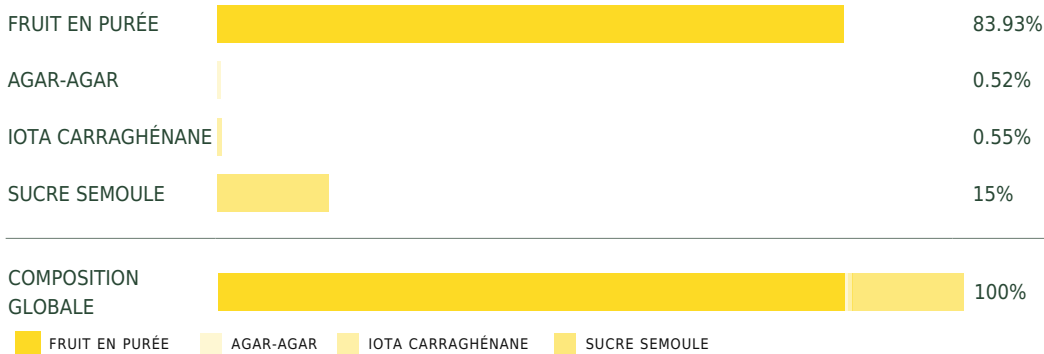
Ce gel ferme est obtenu grâce à la synergie de deux gélifiants naturels et végétaux. Les iotas créent un gel élastique et souple, alors que l'agar-agar produit lui un gel beaucoup plus ferme. Leurs propriétés croisées, permettent d'obtenir une texture hybride très agréable.

Cette solution permet de texturer l'ananas 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

Composition globale



Composition	1000 g	100%
Sucre semoule	150 g	15%
Agar-agar	5.2 g	0.52%
Iota carraghénane	5.5 g	0.55%
Ananas en purée	839.3 g	83.93%

Procédé

Mélanger le sucre, l'agar-agar et les iotas carraghénane, puis verser en pluie sur l'ananas 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 !

Pâte de fruit fraîche Ananas VÉGÉTAL



83.93%

FRUIT EN PURÉE



15%

SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

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



SURGELABLE



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Ananas Extra Sweet

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Frais

TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS

Intensité fruit ,
Nouvel usage ,
Recette végétale