adamance
fruits du bon sens

Pâte de fruit fraîche Bergamote

Pâte de fruit fraîche Bergamote

VÉGÉTAL

78.8% FRUIT EN PURÉE

20% SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

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

NON SURGELABLE

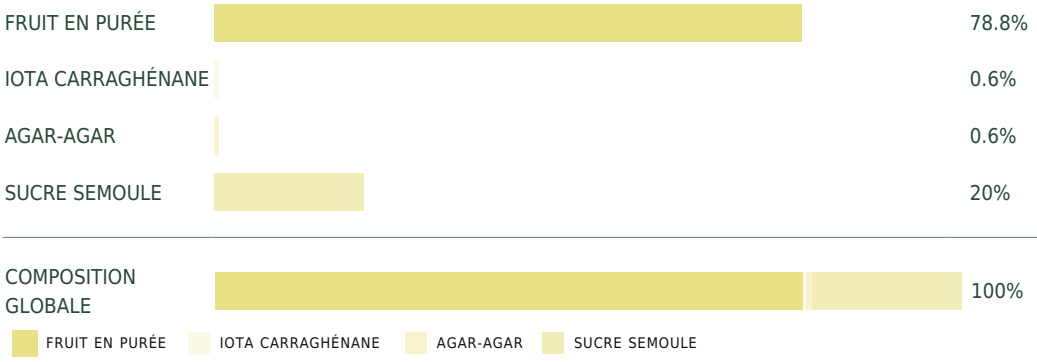
Description

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 la bergamote 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	200 g	20%
Agar-agar	6 g	0.6%
Iota carraghénane	6 g	0.6%
Bergamote en purée	788 g	78.8%

Procédé

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

- Il est possible de réduire l'intensité fruitée, en remplacant une partie du fruit en purée par de l'eau.



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ
Bergamote Fantastico et Femminello

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
Frais

TYPE DE CONSOMMATION
À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS
Intensité fruit ,
Nouvel usage ,
Recette végétale