

## Pâte de fruit fraîche Cassis

### 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.

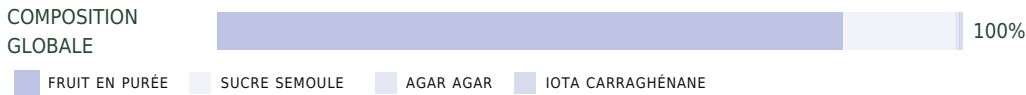
Cette solution permet de texturer le cassis en purée sans lui faire subir de concentration, de cuisson, ou d'apport massif de sucre. Il est ainsi possible de déguster une « pâte de fruit » fraîche.

### Univers d'applications suggérés

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

### Composition globale

FRUIT EN PURÉE	83.9%
SUCRE SEMOULE	15%
AGAR AGAR	0.6%
IOTA CARRAGHÉNANE	0.5%



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

### Procédé

Mélanger le sucre, l'agar agar et les iotas carraghénane, puis verser en pluie sur le cassis 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 Cassis VÉGÉTAL



83.9%

FRUIT EN  
PURÉE



15%

SUCRE AJOUTÉ

#### Ingrédients

Cassis en purée,  
Sucre semoule,  
Agar Agar, Iota  
carraghénane



NON  
SURGELABLE



## FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Cassis Blackdown et Andorine

## TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Frais

## TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,  
Sur place

## POINTS FORTS

Intensité fruit ,  
Nouvel usage ,  
Recette végétale