

Pâte de fruit fraîche Framboise

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 framboise 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 | 90% |
| SUCRE SEMOULE | 9% |
| AGAR-AGAR | 0.5% |
| IOTA CARRAGHÉNANE | 0.5% |

COMPOSITION GLOBALE 100%

FRUIT EN PURÉE SUCRE SEMOULE AGAR-AGAR IOTA CARRAGHÉNANE

| Composition | 1000 g | 100% |
|--------------------|--------|------|
| Sucre semoule | 90 g | 9% |
| Agar-agar | 5 g | 0.5% |
| Iota carraghénane | 5 g | 0.5% |
| Framboise en purée | 900 g | 90% |

Procédé

Mélanger le sucre, l'agar agar et les iotas carraghénane, puis verser en pluie sur la framboise 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 Framboise

VÉGÉTAL



90%

FRUIT EN
PURÉE



9%

SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

Framboise en purée, Sucre semoule, Agar-agar, Iota carraghénane



SURGELABLE



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Framboise Meeker

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Frais

TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS

Intensité fruit ,
Nouvel usage ,
Recette végétale