

Pâte de fruit fraiche Litchi

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 litchi 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 » fraiche.

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%
Litchi en purée	939 g	93.9%
Sucre semoule	50 g	5%
Agar agar	6 g	0.6%
Iota carraghénane	5 g	0.5%

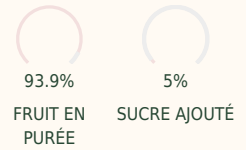
Procédé

Mélanger le sucre, l'agar agar et les iotas carraghénane, puis verser en pluie sur le litchi 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 fraiche Litchi



Ingrédients

Litchi en purée,
Sucre semoule,
Agar agar, Iota carraghénane



NON
SURGELABLE



TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
Frais

TYPE DE CONSOMMATION
À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS
Intensité fruit ,
Nouvel usage ,
Recette végétale