

Pâte de fruit fraîche Mandarine

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 mandarine 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%
IOTA CARRAGHÉNANE	0.5%
AGAR-AGAR	0.6%
SUCRE SEMOULE	15%



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

Procédé

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

VÉGÉTAL



83.9%

FRUIT EN PURÉE



15%

SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

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



NON SURGELABLE



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Mandarine Ciaculli

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Frais

TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS

Intensité fruit ,
Nouvel usage ,
Recette végétale