

Pâte de fruit fraîche Mangue

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 mangue 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	93.95%
IOTA CARRAGHÉNANE	0.5%
AGAR-AGAR	0.55%
SUCRE EN SEMOULE	5%



Composition	1000 g	100%
Sucre semoule	50 g	5%
Agar-agar	5.5 g	0.55%
Iota carraghénane	5 g	0.5%
Mangue en purée	939.5 g	94%

Procédé

Mélanger le sucre, l'agar agar et les iotas carraghénane, puis verser en pluie sur la mangue 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 Mangue VÉGÉTAL



93.95%

FRUIT EN
PURÉE



5%

SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

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



NON
SURGELABLE



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Mangue Kesar et Alphonso

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Frais

TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS

Intensité fruit ,
Nouvel usage ,
Recette végétale