adamance
fruits du bon sens

Pâte de fruit fraîche Mangue

Description

Ce gel ferme est obtenu grace à la synergie de deux gélifiants naturels et végétals. 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 trés 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 » fraiche.

Univers d'applications suggérés

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

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

Composition globale



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 !



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