

Pâte de fruit fraiche Mûre

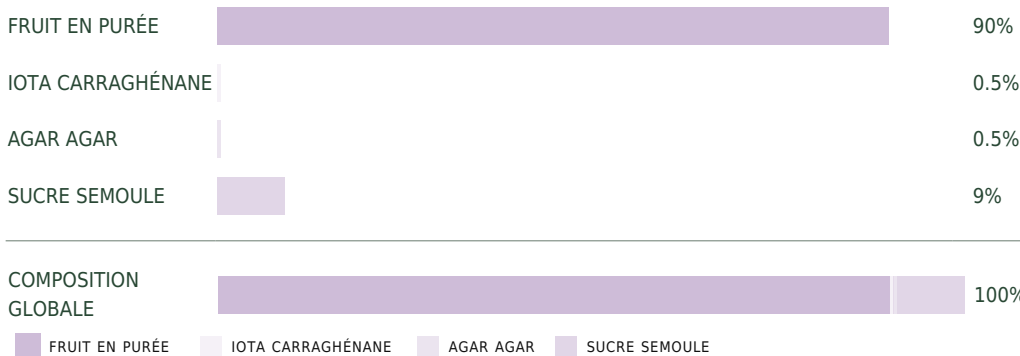
Description

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 mûre 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



Pâte de fruit fraiche

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

Procédé

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



90%
FRUIT EN
PURÉE



9%
SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

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



SURGELABLE



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Mûre Triple Crown

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Frais

TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS

Intensité fruit ,
Nouvel usage ,
Recette végétale