adamance
fruits du bon sens

Pâte de fruit fraîche Myrtille

Pâte de fruit fraîche Myrtille

VÉGÉTAL

84% FRUIT EN PURÉE

15% SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

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

NON SURGELABLE

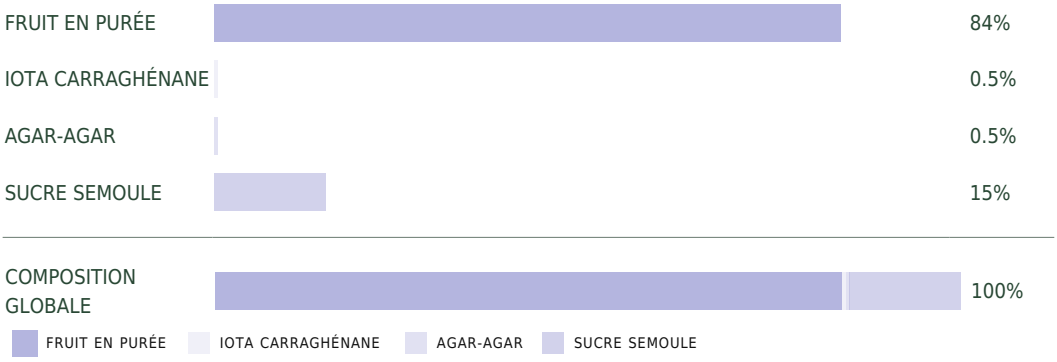
Description

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 myrtille 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%
Sucre semoule	150 g	15%
Agar-Agar	5 g	0.5%
Iota carraghénane	5 g	0.5%
Myrtille en purée	840 g	84%

Procédé

Mélanger le sucre, l'agar agar et les iotas carraghénane, puis verser en pluie sur la myrtille 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 !
Il est possible de réduire l'intensité fruitée, en remplaçant une partie du fruit en purée par de l'eau.



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ
Myrtille sauvage

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
Frais

TYPE DE CONSOMMATION
À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS
Intensité fruit ,
Nouvel usage ,
Recette végétale