

Pâte de fruit fraîche Orange Sanguine

Description

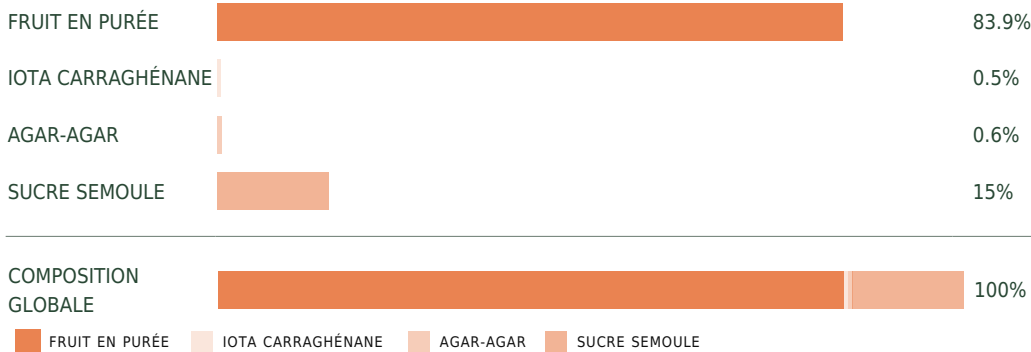
Ce gel ferme est obtenu grâce à la synergie de deux gélifiants naturels et végétaux. Les iotas créent un gel élastique et souple, alors que l'agar-agar produit lui un gel beaucoup plus ferme. Leurs propriétés croisées, permettent d'obtenir une texture hybride très agréable.

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



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

Procédé

Mélanger le sucre, l'agar-agar et les iotas carraghénane, puis verser en pluie sur l'orange sanguine 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 Orange Sanguine

VÉGÉTAL



83.9%

FRUIT EN PURÉE



15%

SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

Orange Sanguine en purée, Sucre semoule, Agar-agar, Iota carraghénane



NON SURGELABLE



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ
Orange Sanguine Moro et Tarocco

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
Frais

TYPE DE CONSOMMATION
À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS
Intensité fruit ,
Nouvel usage ,
Recette végétale