

# Pâte de fruit fraîche Pêche

## 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.

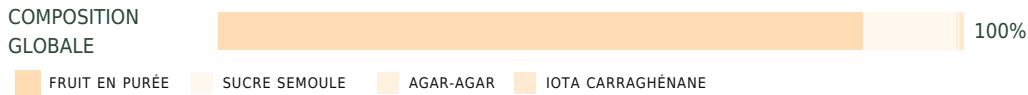
Cette solution permet de texturer la pêche en purée sans lui faire subir de concentration, de cuisson, ou d'apport massif de sucre. Il est ainsi possible de déguster une « pâte de fruit » fraîche.

## Univers d'applications suggérés

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

## Composition globale

FRUIT EN PURÉE	86.45%
SUCRE SEMOULE	12.5%
AGAR-AGAR	0.55%
IOTA CARRAGHÉNANE	0.5%



Composition	1000 g	100%
Sucre semoule	125 g	12.5%
Agar agar	5.5 g	0.6%
Iota carraghénane	5 g	0.5%
Pêche en purée	864.5 g	86.5%

## Procédé

Mélanger le sucre, l'agar-agar et les iotas carraghénane, puis verser en pluie sur la pêche 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 Pêche VÉGÉTAL



86.45%

FRUIT EN  
PURÉE



12.5%

SUCRE AJOUTÉ

#### Ingrédients

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



SURGELABLE



**FRUIT EN PURÉE UTILISÉ**  
Pêche blanche Montrouge et Pamy

**TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION**  
Frais

**TYPE DE CONSOMMATION**  
À emporter ,  
Sur place

**POINTS FORTS**  
Intensité fruit ,  
Nouvel usage ,  
Recette végétale