adamance

fruits du bon sens

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

Pâte de fruit fraîche Pêche VÉGÉTAL 86.45% 12.5% FRUIT EN SUCRE AJOUTÉ PURÉE Ingrédients Pêche en purée, Sucre semoule, Agar-Agar, lota carraghénane SURGELABLE

Composition globale



Composition	1000 g	100%
Sucre semoule	125 g	12.5%
Agar agar	5.5 g	0.6%
lota 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!



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ Pêche blanche Montrouge et Patty

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION Frais

TYPE DE CONSOMMATION À emporter , Sur place

POINTS FORTS Intensité fruit , Nouvel usage , Recette végétale