

# Pâte de fruit fraîche Poire

## 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 fraise 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	91.6%
AGAR-AGAR	0.4%
IOTA CARRAGHÉNANE	0.5%
SUCRE SEMOULE	7.5%



Composition	1000 g	100%
Sucre semoule	75 g	7.5%
Agar agar	4 g	0.4%
Iota carraghénane	5 g	0.5%
Poire en purée	916 g	91.6%

## Procédé

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



91.6%

FRUIT EN PURÉE



9%

SUCRE AJOUTÉ

#### Ingrédients

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



NON SURGELABLE



## FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Poire Williams verte

## TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Frais

## TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,  
Sur place

## POINTS FORTS

Intensité fruit ,  
Nouvel usage ,  
Recette végétale