

Pâte de fruit fraîche Yuzu

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.

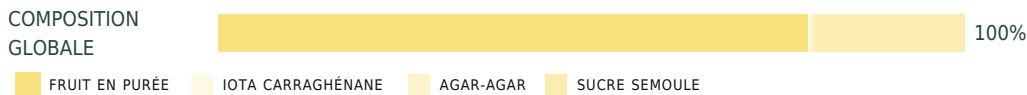
Cette solution permet de texturer le yuzu en purée sans lui faire subir de concentration, de cuisson, ou d'apport massif de sucre. Il est ainsi possible de déguster une « pâte de fruit » fraîche.

Univers d'applications suggérés

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

Composition globale

FRUIT EN PURÉE	79%
IOTA CARRAGHÉNANE	0.5%
AGAR-AGAR	0.5%
SUCRE SEMOULE	20%



Composition	1000 g	100%
Sucre semoule	200 g	20%
Agar-agar	5 g	0.5%
Iota carraghénane	5 g	0.5%
Yuzu en purée	790 g	79%

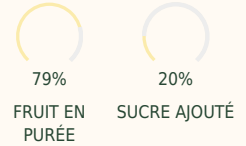
Procédé

Mélanger le sucre, l'agar-agar et les iotas carraghénane, puis verser en pluie sur le yuzu 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.

Pâte de fruit fraîche Yuzu VÉGÉTAL



Ingrédients

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



NON
SURGELABLE



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Yuzu Citrus Junos

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Frais

TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS

Intensité fruit ,
Nouvel usage ,
Recette végétale