

adamance

fruits du bon sens

Pâte de fruit fraîche Fraise Cléry et Charlotte

Description

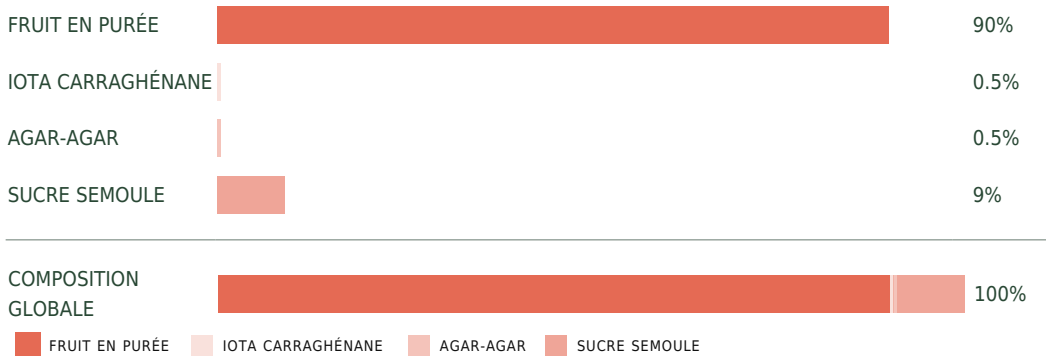
Ce gel ferme est obtenu grâce à la synergie de deux gélifiants naturels et végétaux. Les iotas créent un gel élastique et souple, alors que l'agar-agar produit lui un gel beaucoup plus ferme. Leurs propriétés croisées permettent d'obtenir une texture hybride très agréable.

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



Composition	1000 g	100%
Sucre semoule	90 g	9%
Agar agar	5 g	0.5%
Iota carraghénane	5 g	0.5%
Fraise en purée	900 g	90%

Procédé

Mélanger le sucre, l'agar-agar et les iotas carraghénane, puis verser en pluie sur la fraise 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 Fraise Cléry et Charlotte VÉGÉTAL



90%
FRUIT EN
PURÉE



9%
SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

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



SURGELABLE



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Fraise Cléry et Charlotte

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Frais

TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS

Intensité fruit ,
Nouvel usage ,
Recette végétale