adamance
fruits du bon sens

Voile Fraise Mara des bois

Description

Dans la grande famille des gels, le champs des possible est immense en termes de textures.
Ici grâce à la synergie des kappa carraghénanes et de la gomme de caroube, on obtient, lorsque la masse est étalée finement à chaud, un voile très souple mais résistant. Sa brillance et son intensité de couleur en font un allié merveilleux pour décorer.
Beaucoup d'alternatives qui apportent de la brillance et de la couleur, sont souvent très riches en sucre et en colorant. La proportion de purée est ici majoritaire, et permet de mettre en œuvre des ingrédients qui respectent le produit à décorer, même s'il est vrai que le réseau formé inhibe quelque peu le profil aromatique de la purée.

Univers d'applications suggérés

- Décors

Voile Fraise Mara des bois

VÉGÉTAL

50.4% FRUIT EN PURÉE

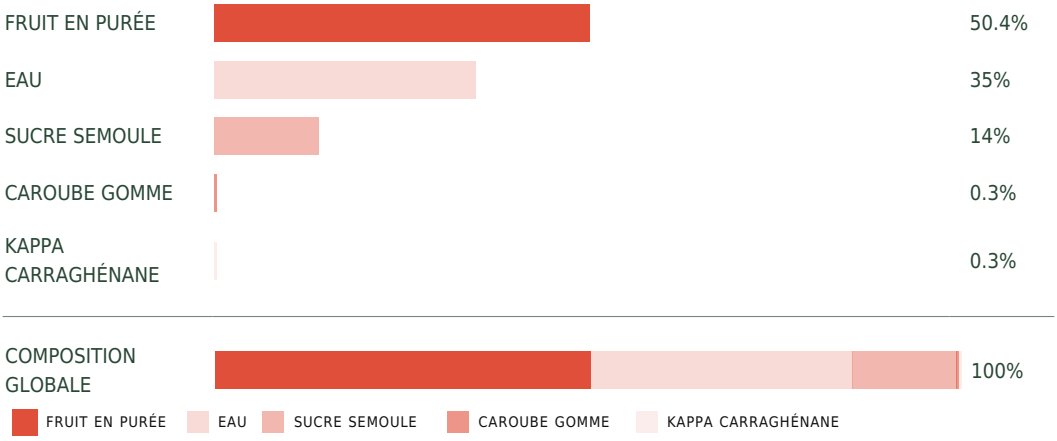
14% SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

Fraise en purée, Eau, Sucre semoule, Kappa carraghénane, Caroube gomme

NON SURGELABLE

Composition globale



Composition	1000 g	100%
Sucre semoule	140 g	14%
Kappa carraghénane	3 g	0.3%
Caroube gomme	3 g	0.3%
Fraise en purée	504 g	50.4%
Eau	350 g	35%

Procédé

Mélanger le sucre, les kappas carraghénanes et la gomme de caroube, puis verser en pluie sur la fraise en purée à 4°C et l'eau.
Mixer afin de bien homogénéiser, puis chauffer à 85 °C.
Couler aussitôt, sur plaque inox chaude (environ 85°C) pour avoir le temps d'étaler de manière homogène, avant la prise en gel.
Réserver au réfrigérateur.

Astuce

Ce gel et thermoréversible, il est donc possible de refondre les parrures pour les couler à nouveau.

FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Fraise Mara des bois

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Frais

TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS

Couleur/brillance ,
Nouvel usage ,
Recette végétale