adamance
fruits du bon sens

Voile Framboise

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 Framboise

VÉGÉTAL

60.4% FRUIT EN PURÉE

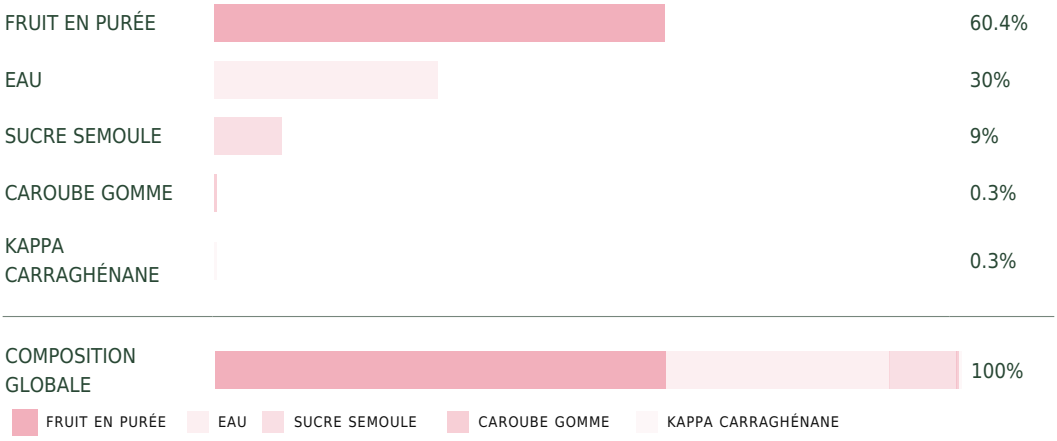
9% SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

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

NON SURGELABLE

Composition globale



Composition	1000 g	100%
Sucre semoule	90 g	9%
Kappa carraghénane	3 g	0.3%
Caroube gomme	3 g	0.3%
Framboise en purée	604 g	60.4%
Eau	300 g	30%

Procédé

Mélanger le sucre, les kappas carraghénanes et la gomme de caroube, puis verser en pluie sur la framboise 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 de répartir de manière homogène avant la prise en gel.
Incliner la plaque pour faire couler par gravité la masse, et ainsi couvrir d'une fine couche la surface totale.
A titre indicatif, avec 250 g pour une plaque 40 x 60 cm, on obtient un voile fin, mais manipulable. Ajuster le poids selon vos besoins.
Réserver au réfrigérateur, couvrir d'un film alimentaire pour éviter le dessèchement.

Astuce

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

FRUIT EN PURÉE UTILISÉ
Framboise Meeker

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
Frais

TYPE DE CONSOMMATION
À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS
Couleur/brillance ,
Nouvel usage ,
Recette végétale