

Voile Litchi

Description

Dans la grande famille des gels, le champs des possible est immense en termes de textures. Ici grace 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'alternative qui apporte de la brillance et de la couleur, sont souvent très riches en sucre et en colorant. La proportion de purée est ici grandement 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
- Entremets, tartes et petits gâteaux

Composition globale

FRUIT EN PURÉE		54.4%
CAROUBE GOMME		0.3%
KAPPA CARRAGHÉNANE		0.3%
SUCRE EN SEMOULE		5%
EAU		40%



Composition	1000 g	100%
Litchi en purée	544 g	54.4%
Eau	400 g	40%
Caroube gomme	3 g	0.3%
Kappa carraghénane	3 g	0.3%
Sucre semoule	50 g	5%

Voile Litchi



54.4%
FRUIT EN
PURÉE



5%
SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

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



NON
SURGELABLE

Procédé

Mélanger le sucre, les kappas carraghénanes et la gomme de caroube, puis verser en pluie sur le litchi 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

Litchi Chinensis

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Frais

TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS

Couleur/brillance ,
Nouvel usage ,
Recette végétale