

Voile Mandarine

Description

Dans la grande famille des gels, le champs des possible est immense en termes de textures.

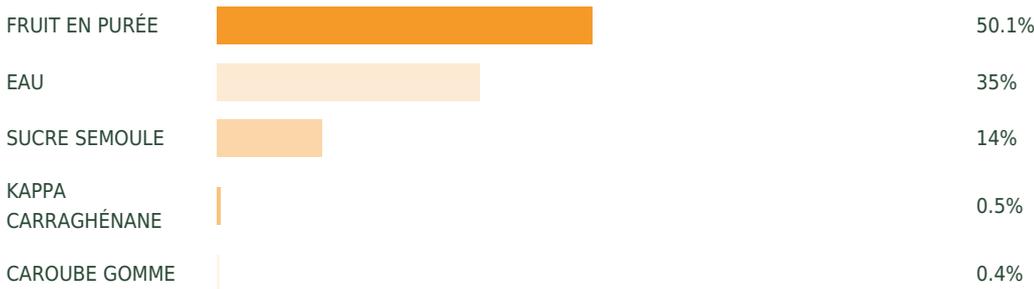
Ici grâce à la synergie des kappa carraghénanes et de la gomme de caroube, on obtient, lorsque la masse est étalée finement à chaud, un voile très souple mais résistant. Sa brillance et son intensité de couleur en font un allié merveilleux pour décorer.

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

Composition globale



Composition	1000 g	100%
Sucre semoule	140 g	14%
Kappa carraghénane	5 g	0.5%
Caroube gomme	4 g	0.4%
Mandarine en purée	501 g	50.1%
Eau	350 g	35%

Procédé

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

Voile Mandarine VÉGÉTAL



Ingrédients

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



Astuce

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



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ
Mandarine Ciaculli

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
Frais

TYPE DE CONSOMMATION
À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS
Couleur/brillance ,
Nouvel usage ,
Recette végétale