

Voile mûre

Description

Dans la grande famille des gels, le champ des possibles 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'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
- Desserts à l'assiette
- Entremets, tartes et petits gâteaux

Voile mûre



60.4%
FRUIT EN
PURÉE



9%
SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

Kappa carraghénane,
Caroube gomme,
Mûre en purée, Eau



NON
SURGELABLE

Composition globale



Voile

Composition	1000 g	100%
Sucre semoule	90 g	9%
Kappa carraghénane	3 g	0.3%
Caroube gomme	3 g	0.3%
Mûre 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 mûre 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 est thermoréversible, il est donc possible de refondre les parures pour les couler à nouveau



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Mûre Triple Crown

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Frais

TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS

Couleur/brillance ,
Nouvel usage ,
Recette végétale