



adamance

*fruits du bon sens*



# Crem'Adamance

el nuevo cremoso intenso de fruta

 TÉCNICAS Y RECETAS 

Reservado para los clientes  
**adamance**

## Purés de fruta realmente diferentes

¡porque respetan la naturaleza, los hombres y las mujeres que la trabajan  
y sobre todo porque tienen un delicioso sabor de frutas maduras  
que estará orgulloso de utilizar en sus creaciones!

## Con una importante misión

Preservar de manera sostenible el futuro de la fruta, de su sabor y de las personas  
que la trabajan. Para nosotros, es cuestión de sentido común.

## Nuestros 4 compromisos



**RESPECTO POR  
LAS PERSONAS Y LA TIERRA**  
Purés de fruta de los que  
sentirse orgulloso



**FRUTAS 100 % TRAZADAS  
DESDE LOS PRODUCTORES  
DE LAS VARIEDADES**  
Historias para compartir  
con sus clientes



**100 % FRUTA, SIN AZÚCARES  
AÑADIDOS NI ADITIVOS**  
Fruta madura en lugar de  
azúcares añadidos



**TODO NUESTRO  
CONOCIMIENTO SOBRE  
LA FRUTA A SU SERVICIO**  
150 recetas de aplicaciones  
para explorar

## Una gama congelada disponible en formato de 1 y 5 kg



Y AHORA TAMBIÉN UNA GAMA REFRIGERADA



# Nuestro enfoque sobre las recetas con fruta

A SU SERVICIO

Hemos trabajado de nuevo todas las recetas más utilizadas por los artesanos y otras más originales para valorizar al máximo la fruta en sus creaciones. Es como los esenciales de Valrhona, pero para la fruta.



## ¿Para qué sirven nuestras recetas?

Respetan el principio «R.I.S.A»:



### Razonada

Quitamos lo innecesario, mantenemos lo esencial. Por lo tanto, recetas menos grasas, menos azucaradas, con menos ingredientes pero siempre con el mismo placer.



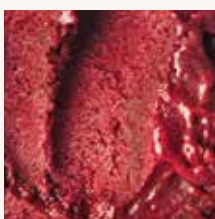
### Intensa

Texturas perfectas pero con un sabor a fruta más auténtico. Si no identificamos la fruta, no le ofrecemos la receta.



### Sencilla

Durante mucho tiempo hemos reflexionado sobre temas muy complicados para que nuestras recetas sean las más sencillas posibles de preparar y realizar en sus obradores.



### Adaptada

Hay varias maneras de obtener una textura. Por ello, le proponemos varias alternativas, seguro que habrá una que corresponda a sus necesidades.

# Una receta innovadora

## Los cremosos, la aplicación estrella de la pastelería

Cremoso de chocolate, vainilla, praliné, esta receta es utilizada por muchos pasteleros para aportar una textura fundente y untuosa ¡que los clientes adoran!

## El problema de las recetas tradicionales de cremosos

Equilibrados con poca fruta, con ingredientes que ocultan su sabor (huevos, nata, chocolate blanco, mantequilla). Las recetas disponibles hoy en día solo funcionan bien con las frutas ácidas.



## Las ventajas del Crem'Adamance



**70% fruta:** ultra intenso y colores sorprendentes, funciona incluso con frutas sutiles como la pera o la fresa.



**Vegetal:** hemos retirado todos los ingredientes de origen animal que estorbaban la expresión del sabor de la fruta y los hemos sustituido por fibras y gelificantes vegetales de nuestros amigos de Sosa.



**Práctico:** se puede utilizar en manga, se puede congelar, sencillo de realizar, puede utilizarlo como sus cremosos habituales.



«La receta más innovadora desarrollada por Adamance.  
La pongo en todas mis producciones.»

*Clément Higgins*

Pastelero fundador de Bricoleurs de douceurs en Marsella



# La receta del Crem'Adamance

Surgido de un trabajo de varios años de I+D, nuestro equilibrado ha sido probado y adaptado en creaciones de tienda o de restaurante por nuestros chefs Amigos, en grandes volúmenes de producción. Está listo para sus obradores:

## Procedimiento

Mezclar el gracila gel, el profiber, el almidón de maíz y el azúcar, después verter en lluvia sobre el puré de [Fruta] a 4°C.

Batir para homogeneizar bien y calentar a 85 °C sin parar de remover.

Incorporar el aceite de coco sin fundir, después batir intensamente hasta obtener una textura lisa.

Dejar gelificar al menos 6 h a +4°C, después mezclar con una paleta, unas varillas o una batidora.

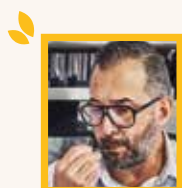
	ALBARICOQUE FLAVOR COT® Y LIDO		PIÑA EXTRA SWEET		FRESA CLÉRY Y CHARLOTTE		FRAMBUESA MEEKER		GUINDA OBLACINSKA		LICHÍ CHINENSIS		MANGO KESAR Y ALPHONSO		ARÁNDANO SALVAJE VACCINIUM MYRTILLUS		MELOCOTÓN BLANCO MONTROUGE Y PATTY®		PERA WILLIAMS VERDE		COCO COCOS NUCIFERA			
PURÉ	69,4g	69,40 %	69,4g	69,40 %	69,4g	69,40 %	69,4g	69,40 %	69,4g	69,40 %	69,4g	69,40 %	69,4g	69,40 %	69,4g	69,40 %	69,4g	69,40 %	69,4g	69,40 %	75,4g	75,40 %		
AZÚCAR	15g	15,00 %	15g	15,00 %	15g	15,00 %	15g	15,00 %	15g	15,00 %	15g	15,00 %	15g	15,00 %	15g	15,00 %	15g	15,00 %	15g	15,00 %	15g	15,00 %	15g	15,00 %
ACEITE DE COCO DESODORIZADO	12g	12,00 %	12g	12,00 %	12g	12,00 %	12g	12,00 %	12g	12,00 %	12g	12,00 %	12g	12,00 %	12g	12,00 %	12g	12,00 %	12g	12,00 %	12g	12,00 %	6g	6,00 %
GRACILA GEL SOSA	0,6g	0,60 %	0,6g	0,60 %	0,6g	0,60 %	0,6g	0,60 %	0,6g	0,60 %	0,6g	0,60 %	0,6g	0,60 %	0,6g	0,60 %	0,6g	0,60 %	0,6g	0,60 %	0,6g	0,60 %	0,6g	0,60 %
PROFIBER SOSA	1g	1,00 %	1g	1,00 %	1g	1,00 %	1g	1,00 %	1g	1,00 %	1g	1,00 %	1g	1,00 %	1g	1,00 %	1g	1,00 %	1g	1,00 %	1g	1,00 %	1g	1,00 %
ALMIDÓN DE MAÍZ	2g	2,00 %	2g	2,00 %	2g	2,00 %	2g	2,00 %	2g	2,00 %	2g	2,00 %	2g	2,00 %	2g	2,00 %	2g	2,00 %	2g	2,00 %	2g	2,00 %	2g	2,00 %



## Consejos y sugerencias de uso

Adapte el tiempo de emulsión en función de su material.

La textura del cremoso debe ser lisa al final de la emulsión.



**«La sencillez de la receta en producción me ha sorprendido. Cuando ves el sabor y la textura que se obtiene, utilizarlo se convierte en una evidencia».**

*Xavier Brignon*

Pastelero fundador de XB en Besançon

# Nuestros consejos de aplicaciones

Todo lo que imagine con un cremoso de chocolate, praliné o vainilla, puede, ahora, crearlo con la fruta. Aquí tiene algunas ideas imaginadas por nuestros chefs para despertar su creatividad.

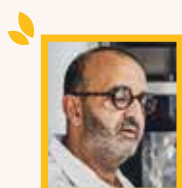
## Tartas de frutas



## Choux y Éclairs



## Enrollados de fruta



«El sabor, la intensidad, la textura, la diversidad de uso: está todo»

*Eddie Benghanem*

Chef pastelero del Waldorf Astoria Trianon Palace Versailles



# Mango Honorable

## Mango Kesar y Alphonso

PARA UNOS 20 INDIVIDUALES

### ETAPA 1 Pasta sucrée

40,65%	400 g	harina
18,37%	180 g	azúcar glas
25,38%	250 g	mantequilla
5,08%	50 g	almendras en polvo
0,41%	4 g	sal
10,16%	100 g	huevos
	<b>984 g</b>	<b>Peso total</b>

Mezclar la mantequilla y el azúcar y la almendra en polvo. Añadir los huevos. Terminar con la sal y la harina. Almacenar en frío al menos 6h. Moldear aros de tarta de 8 cm de diámetro, enfriar, después precocer 20 minutos a 170°C.

### ETAPA 2 Crema de almendras

25%	125 g	mantequilla
25%	125 g	azúcar
25%	125 g	almendras en polvo
25%	125 g	huevos
	<b>500 g</b>	<b>Peso total</b>

Mezclar la mantequilla, el azúcar y la almendra en polvo. Añadir los huevos en varias veces. Escudillar unos 20/25g por fondo de tarta y cocer 10 minutos a 170°C.

### ETAPA 3 Suprema jengibre

85,71%	300 g	jengibre confitado
14,29%	<b>50 g</b>	<b>puré de lima</b>
	<b>350 g</b>	<b>Peso total</b>

Batir con el robot coupe los dos ingredientes.

### ETAPA 4 Crem'Adamance mango

69,40%	<b>725 g</b>	<b>puré de mango Alphonso Kesar</b>
15%	150 g	azúcar
12%	120 g	aceite de coco desodorizado
0,6%	6 g	gracila gel Sosa
1%	10 g	profiber Sosa
2%	20 g	almidón de maíz
	<b>1031 g</b>	<b>Peso total</b>

Mezclar el gracila gel, el profiber, el almidón de maíz y el azúcar, después verter en lluvia sobre el puré de [Fruta] a 4°C. Batir para homogeneizar bien y calentar a 85 °C sin parar de remover. Incorporar el aceite de coco sin fundir, después batir intensamente hasta obtener una textura lisa. Dejar gelificar al menos 6 h a +4°C, después mezclar con una paleta, unas varillas o una batidora.

## ETAPA 5 Confitado mango y pasión

■ 56,89%	<b>600 g</b>	<b>puré de mango</b>
■ 32,42%	<b>342 g</b>	<b>puré de fruta de la pasión</b>
■ 9%	95 g	azúcar
■ 1,71%	18 g	pectina NH
	<b>1055 g</b>	<b>Peso total</b>

Mezclar el azúcar y la pectina NH. Incorporar en frío a los purés y batir. Cocer a 90°C después verter en moldes Silikomart palets (40g/molde)

## ETAPA 6 Crema montada coco

■ 32,43%	150 g	crema de coco
■ 0,54%	2,5 g	gelatina en polvo 220 Bloom
■ 48,57%	225 g	crema de coco
■ 9,72%	45 g	azúcar
■ 0,54%	2,5 g	konjac
■ 8,21%	38 g	aceite de coco
	<b>463 g</b>	<b>Peso total</b>

Hidratar la gelatina en la cantidad pequeña de crema de coco durante 15-20 minutos. Añadir el konjac y el azúcar anteriormente mezclados y cocer a 85°C. Verter sobre el aceite de coco y batir para realizar una bonita emulsión. Añadir la mayor cantidad de crema de coco fría y batir de nuevo. Almacenar en frío al menos 6h. Montar, escudillar en forma de bola sobre placa, espolvorear coco rallado y congelar.

### Montaje

Rellenar los fondos de tarta con 15g de suprema de jengibre después rellenar y alisar al ras con el cremoso de mango. Poner un disco de confitado de mango y pasión y pistolear. Colocar una bola de crema montada de coco y esparcir por encima coco rallado.



adamance  
*fruits du bon sens*



Empresa



Certificada

  
**Purés  
de fruta  
refrigerados**

**En Adamance, con nuestros purés refrigerados,** hemos querido hacerle descubrir el placer de una buena fruta madura sin azúcar añadido. Compartimos con usted sus secretos y los de nuestros productores, para que esté orgulloso de utilizarlos y de explicar estas bonitas historias a sus clientes.

Descubra nuestras otras 9 referencias y 250 recetas de aplicaciones

en nuestro sitio web [adamance.es](http://adamance.es)   Adamance\_fruits

Consiga nuestros productos en el 934121999