

adamance

fruits du bon sens



Los flanes con fruta

por los chefs amigos de Adamance

🍷 TÉCNICAS Y RECETAS 🍷



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 LA HUMANIDAD Y LA TIERRA

Purés de fruta de los que
sentirse orgulloso



FRUTAS 100 % TRAZADAS DESDE LOS PRODUCTORES A 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.

Los chefs colaboradores de Adamance



Clément Higgins

PASTELERÍA CREATIVA Y REFRESCANTE

Después de un máster en derecho comercial, Clément se reinventa para consagrarse a su pasión: la pastelería. En 2014, «Bricoleurs de douceurs», el proyecto de Clément Higgins, ve la luz en Marsella con una visión sin complejos. «Haciendo bricolaje», como él dice, inventa y nos sorprende con pastelería creativa, divertida y fresca. Tan intuitivo para sus creaciones como para los juegos de palabras que utiliza para nombrarlas, explora todas las pistas y sobrepasa las fronteras de lo posible. Pone un particular empeño en conocer y comprender las materias primas que utiliza. La pastelería en forma de misión.



Maëlig Georgelin

PASTELERÍA AUDAZ Y COMPROMETIDA

Bretón nacido en Lorient, Maëlig se forma muy pronto junto a grandes figuras del oficio, desde Georges Larnicol a Henri Le Roux. Su recorrido lo lleva por casas de prestigio en Francia y experiencias internacionales, alimentando una visión exigente y abierta de la pastelería. De vuelta a Bretaña, funda Au Petit Prince, hoy compuesto por siete tiendas, y se convierte en miembro de Relais Desserts, donde afirma un estilo moderno y atrevido, llevado por una selección rigurosa de las materias primas y un sabor confirmado en la transmisión.



Eddie Benghanem

PASTELERÍA JUSTA Y DELICIOSA

Eddie Benghanem da sus primeros pasos en Crillon junto a Christophe Felder, después se convierte en el chef pastelero del Ritz hasta 2008. Hoy en día, se encarga del Trianon Palace de Versailles. Sus creaciones son refinadas pero no olvida nunca que el placer es el objetivo de la pastelería. Trabaja sobre la «legibilidad» del sabor, alcanzar el equilibrio perfecto para que cada parte de la creación pueda expresarse entre la búsqueda continua de la precisión. Se atreve con asociaciones de texturas, de sabores, de sensaciones, sin perdersen nunca. La pastelería como poesía.

Xavier Brignon

PASTELERÍA SUTIL E INSPIRADA

A Xavier siempre le ha encantado aprender. Al frente de dos tiendas en Besançon, sigue a pesar de todo formándose constantemente junto a los mejores obreros de Francia y campeones del mundo de pastelería de diversos horizontes. El conocimiento es la clave. Y hoy, es él quien enseña a los demás, con un fin pedagógico, siempre transmitiendo. Vinculado a la tierra, a los sabores, no hace ninguna concesión en lo que se refiere a la procedencia de los ingredientes que utiliza en su obrador. Su pastelería, sutilmente trabajada, está inspirada en sabores, viajes o experiencias. Una pastelería profundamente humana, a su imagen.



El flan de frutas

El flan, la aplicación sencilla e imprescindible

El flan se impone hoy en día como un imprescindible de la pastelería. Con su textura untuosa y su sabor delicado, ofrece un momento delicioso y reconfortante.

Una renovación afrutada con aún mayor intensidad

¡Nos hemos rendido a las frutas! Con los chefs amigos de Adamance, hemos querido reinventar el flan para rendir homenaje a la fruta. Una auténtica intensidad de fruta, sin comprometer la untuosidad y la delicia emblemática del flan.



Las ventajas del flan de frutas



Intenso: tanto en sabor como en color, el flan de frutas evoca la sensación de morder directamente la fruta fresca.



Delicioso: se ha mantenido la textura fundente y generosa para volver a encontrar los fundamentos del flan.



De temporada: ¡el flan brilla todo el año! De las frutas del huerto, a las frutas exóticas, pasando por los frutos rojos, se adapta a todos los sabores, todos los colores y todas las estaciones.



Innovador: hemos renovado la receta del flan para crear un auténtico flan de frutas, conservando sus marcadores esenciales. Los ingredientes de origen animal son sustituidos por texturizantes que permitan revelar plenamente la intensidad de la fruta.



«Hemos retirado los huevos, la leche, la nata y la mantequilla para dejar expresar toda la intensidad de la fruta. La combinación de dos almidones y de la fibra de cítricos de Sosa nos permite obtener la textura y la untuosidad del flan tradicional pastelero»

Clément Higgins

Pastelero fundador de Bricoleurs de douceurs en Marsella

La receta del flan de frutas

Procedimiento

Para pesar rigurosamente los ingredientes, principalmente los texturizantes, utilice una microbalanza. Mezclar el azúcar, los almidones y el Natur Emul, después incorporar en el puré 4°C. Batir. Calentar entre 82 y 85°C máximo y verter sobre el aceite de coco desodorizado. Batir intensamente y almacenar a 4°C. Si es necesario, mezclar ligeramente la preparación enfriada con una cuerna o con la hoja de la batidora con cuidado de no incorporar aire.

Truco: También puede verter directamente la preparación sobre la masa y almacenar a 4°C.

Cocción

Escudillar la preparación en un aro moldeado con pasta brisa y cocer 50 minutos a 1 hora a 180°C (la preparación está hecha al cabo de 50 minutos pero debe prolongar la cocción si la pasta lo necesita). Almacenar el flan a 4°C hasta que se enfríe completamente.



FLAN DE FRUTAS

	ALBARICOQUE FLAVOR COT® ET LIDO		PLÁTANO CAVENDISH		GROSELLA NEGRA BLACKDOWN Y ANDORINE		COCO COCOS NUCIFERA		FRAMBUESA MEEKER		GUINDA OBLACINSKA		MANGO KESAR Y ALPHONSO		ARÁNDANO SALVAJE VACCINIUM MYRTILLUS		PERA WILLIAMS VERDE	
PURÉ DE FRUTA	710 g	71 %	740 g	74 %	515 g	51,5 %	785 g	78,5 %	675 g	67,5 %	675 g	67,5 %	740 g	74 %	710 g	71 %	740 g	74 %
AZÚCAR	132 g	13,2 %	122 g	12,2 %	212 g	21,2 %	122 g	12,2 %	152 g	15,2 %	152 g	15,2 %	122 g	12,2 %	132 g	13,2 %	122 g	12,2 %
ALMIDÓN DE MAÍZ	50 g	5 %	30 g	3 %	50 g	5 %	30 g	3 %	50 g	5 %	50 g	5 %	30 g	3 %	50 g	5 %	30 g	3 %
ALMIDÓN DE PATATA	15 g	1,5 %	15 g	1,5 %	15 g	1,5 %	15 g	1,5 %	15 g	1,5 %	15 g	1,5 %	15 g	1,5 %	15 g	1,5 %	15 g	1,5 %
NATUR EMUL	8 g	0,8 %	8 g	0,8 %	8 g	0,8 %	8 g	0,8 %	8 g	0,8 %	8 g	0,8 %	8 g	0,8 %	8 g	0,8 %	8 g	0,8 %
ACEITE DE COCO DESODORIZADO	85 g	8,5 %	85 g	8,5 %	100 g	10 %	40 g	4 %	100 g	10 %	100 g	10 %	85 g	8,5 %	85 g	8,5 %	85 g	8,5 %
AGUA	-	-	-	-	100 g	10 %	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTAL	1000 g	100 %	1000 g	100 %	1000 g	100 %	1000 g	100 %	1000 g	100 %	1000 g	100 %	1000 g	100 %	1000 g	100 %	1000 g	100 %



FLAN DE FRUTAS MARMOLADO

	- MARMOLADO COCO FRAMBUESA -				- MARMOLADO COCO MANGO -			
	COCO COCOS NUCIFERA		FRAMBUESA MEEKER		COCO COCOS NUCIFERA		MANGO KESAR Y ALPHONSO	
PURÉ DE FRUTA	392,5 g	78,5 %	337,5 g	67,5 %	392,5 g	78,5 %	370 g	74 %
AZÚCAR	61 g	12,2 %	76 g	15,2 %	61 g	12,2 %	61 g	12,2 %
ALMIDÓN DE MAÍZ	15 g	3 %	25 g	5 %	15 g	3 %	15 g	3 %
ALMIDÓN DE PATATA	7,5 g	1,5 %	7,5 g	1,5 %	7,5 g	1,5 %	7,5 g	1,5 %
NATUR EMUL	4 g	0,8 %	4 g	0,8 %	4 g	0,8 %	4 g	0,8 %
ACEITE DE COCO DESODORIZADO	20 g	4 %	50 g	10 %	20 g	4 %	42,5 g	8,5 %
AGUA	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTAL	500 g	100 %	500 g	100 %	500 g	100 %	500 g	100 %



Truco

Para la guinda y la frambuesa: Para tener una corteza que no se ennegrezca, cubra el flan con una **hoja de cocción** durante los primeros 40 minutos de la cocción después prolongue la cocción entre 10 y 20 minutos sin la hoja (según las necesidades de coloración de la masa).

Coloree su oferta con los flanes de frutas



Decline su oferta con el paso de las estaciones

Con los flanes de frutas, dinamice su oferta y cree un momento exquisito durante todo el año. Rinda homenaje a una fruta en cada estación para sorprender a sus clientes con exquisitez.

Reinvente sus creaciones

Gracias a estos equilibrados, puede imaginar declinaciones a su imagen. Coulis, topping, interiores..., tantas posibilidades para crear recetas únicas.



Flan mango

Mango Kesar y Alphonso

PARA 1 FLAN (ARO DE 18 CM DE DIÁMETRO Y 6 CM DE ALTURA)

ETAPA 1 Pasta brisa

47,4 %	200 g	Harina T65
35,5 %	150 g	Mantequilla
0,5 %	2 g	Sal fina
4,7 %	20 g	Azúcar
9,5 %	40 g	Leche semidesnatada
2,4 %	10 g	Yemas de huevos
	422 g	Peso total

Mezclar en la batidora con la hoja, la harina con la mantequilla fría, la sal y el azúcar. Incorporar la leche y las yemas mezclando lo menos posible. Almacenar a 4 °C.

ETAPA 2 Preparación flan

12,2 %	122 g	Azúcar
3 %	30 g	Almidón de maíz
1,5 %	15 g	Almidón de patata
0,8 %	8 g	Natur Emul
74 %	740 g	Puré de mango
8,5 %	85 g	Aceite de coco desodorizado
	1000 g	Peso total

Mezclar el azúcar, los almidones y el Natur Emul, después incorporar en el puré de mango a 4°C. Batir. Calentar entre 82 y 85°C máximo y verter sobre el aceite de coco desodorizado. Batir intensamente y almacenar a 4°C.
Mezclar ligeramente la preparación enfriada con una cuerna o con la hoja de la batidora con cuidado de no incorporar aire.

Montaje

Escudillar 950 g de preparación en un aro de 18 cm de diámetro y 6 cm de alto anteriormente moldeado con pasta brisa y cocer de 55 minutos a 1 hora a 180°C.
Almacenar el flan a 4°C hasta que se enfríe completamente.

Adaptable a sus necesidades

Puede realizar la masa de su elección para mejorar el flan de frutas (pâte sucrée, brisa, sablé...)



Flan marmolado Coco Frambuesa

Coco Nucifera & Frambuesa Meeker

PARA 1 FLAN (ARO DE 18 CM DE DIÁMETRO Y 6 CM DE ALTURA)

ETAPA 1 Pasta brisa

■ 47,4 %	200 g	Harina T65
■ 35,5 %	150 g	Mantequilla
■ 0,5 %	2 g	Sal fina
■ 4,7 %	20 g	Azúcar
■ 9,5 %	40 g	Leche semidesnatada
■ 2,4 %	10 g	Yemas de huevos
	422 g	Peso total

Mezclar en la batidora con la hoja, la harina con la mantequilla fría, la sal y el azúcar. Incorporar la leche y las yemas mezclando lo menos posible. Almacenar a 4 °C.

ETAPA 2 Preparación flan coco

■ 12,2 %	61 g	Azúcar
■ 3 %	15 g	Almidón de maíz
■ 1,5 %	7,5 g	Almidón de patata
■ 0,8 %	4 g	Natur Emul
■ 78,5 %	392,5 g	Crema de coco
■ 4 %	20 g	Aceite de coco desodorizado
	500 g	Peso total

Mezclar el azúcar, los almidones y el Natur Emul, después incorporar en la crema de coco a 4°C. Batir.

Calentar entre 82 y 85°C máximo y verter sobre el aceite de coco desodorizado. Batir intensamente y almacenar a 4°C.

Mezclar ligeramente las dos preparaciones enfriadas con una cuerna o con la hoja de la batidora con cuidado de no incorporar aire.

ETAPA 3 Preparación flan frambuesa

■ 15,2 %	76 g	Azúcar
■ 5 %	25 g	Almidón de maíz
■ 1,5 %	7,5 g	Almidón de patata
■ 0,8 %	4 g	Natur Emul
■ 67,5 %	337,5 g	Puré de frambuesa
■ 10 %	50 g	Aceite de coco desodorizado
	500 g	Peso total

Mezclar el azúcar, los almidones y el Natur Emul, después incorporar en el puré de frambuesa a 4°C. Batir. Calentar entre 82 y 85°C máximo y verter sobre el aceite de coco desodorizado. Batir intensamente y almacenar a 4°C.

Mezclar ligeramente las dos preparaciones enfriadas con una cuerna o con la hoja de la batidora con cuidado de no incorporar aire.

Montaje

Escudillar la misma cantidad de las dos preparaciones en un aro anteriormente moldeado con pasta brisa poniendo atención en realizar un bonito marmolado. Cocer de 55 minutos a 1 hora a 180°C (la preparación está hecha al cabo de 50 minutos pero debe prolongar la cocción si la pasta lo necesita). Almacenar el flan a 4°C hasta que se enfríe completamente.

adamance

fruits du bon sens



 **Porque una
buena receta es
aquella que
le corresponde.**

para aprender más técnicas y recetas con fruta,
síguenos en  **Instagram @adamance_fruits**
y **adamance.es**