adamance
fruits du bon sens

Crema de fruta Albaricoque

Crema de fruta Albaricoque

82.2% PURÉ DE FRUTA

8% AZÚCAR AÑADIDO

Ingredientes

Puré de albaricoque, Claras de huevo , Azúcar, Konjac, Agar-agar

NO CONGELABLE

Descripción

Una crema de fruta que se parece a las texturas cremosas que pueden obtenerse con recetas ricas en materia grasa.
Es posible gracias a varios fenómenos. Primero el konjac permite espesar la preparación y darle una sedosidad que imita a la de los lípidos. El agar-agar permite formar un gel, su débil dosis no genera el aspecto bastante firme que se le puede atribuir habitualmente. La coagulación de las claras de huevo completa el equilibrio de las texturas y aumenta la sensación de untuosidad.

Universo de aplicaciones sugeridas

- Postre al plato
- Pastel, tartas e individuales
- Mignardise para acabar la comida
- Vasitos

Composición Global



Composición	1000 g	100%
Azúcar	75 g	7.5%
Agar-agar	15 g	0.2%
Konjac	2 g	0.2%
Puré de albaricoque	821.5 g	82.2%
Claras de huevo	100 g	10%

Procedimiento

Mezclar el azúcar, el agar agar y el konjac, después verter en lluvia sobre el puré de fruta sin parar de batir, para homogeneizar bien.
Calentar a 85 ºC como una crema inglesa y batir de nuevo.
Calentar a 85 ºC como una crema inglesa, después verter enseguida.
Reservar a 4 °C.



PURÉ DE FRUTA UTILIZADO
Albaricoque Flavor cot y Lido

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN
Fresco

TIPO DE CONSUMO
Para comer aquí ,
Para llevar

PUNTOS FUERTES
Intensidad fruta ,
Nuevo uso