adamance
*fruits du bon sens*

# Crema de fruta Limón

## 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

**Crema de fruta Limón**

69.6% PURÉ DE FRUTA

20% AZÚCAR AÑADIDO

**Ingredientes**

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

NO CONGELABLE

## Composición Global




| Composición | 1000 g | 100% |
|---|---|---|
| Azúcar | 200 g | 20% |
| Agar-agar | 2 g | 0.2% |
| Konjac | 2 g | 0.2% |
| Puré de limón | 696 g | 69.6% |
| 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
Limón Femminello

## TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN
Fresco

## TIPO DE CONSUMO
Para comer aquí ,
Para llevar

## PUNTOS FUERTES
Intensidad fruta ,
Nuevo uso