

# Crema de fruta Mandarina

## 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 Mandarina**

82.1% PURÉ DE FRUTA

7.5% AZÚCAR AÑADIDO

**Ingredientes**  
Puré de mandarina, Claras de huevo, Azúcar, Konjac, Agar-agar

 NO CONGELABLE

## Composición Global



Composición	1000 g	100%
Azúcar	75 g	7.5%
Agar-agar	2 g	0.2%
Konjac	2 g	0.2%
Puré de mandarina	821 g	82.1%
Claros 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 °C como una crema inglesa y batir de nuevo.

Calentar a 85 °C como una crema inglesa, después verter enseguida.

Reservar a 4 °C.



**PURÉ DE FRUTA UTILIZADO**  
Mandarina Ciaculli

**TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN**  
Fresco

**TIPO DE CONSUMO**  
Para comer aquí ,  
Para llevar

**PUNTOS FUERTES**  
Intensidad fruta ,  
Nuevo uso