adamance
fruits du bon sens

Crema de fruta Pera

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 Pera

86.2% PURÉ DE FRUTA

3.5% AZÚCAR AÑADIDO

Ingredientes

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

NO CONGELABLE

Composición Global

Composición	1000 g	100%
Azúcar	35 g	3.5%
Agar-agar	1 g	0.1%
Konjac	2 g	0.2%
Puré de pera	862 g	86.2%
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.

Truco

Se puede realizar una teja de azúcar que podrá ponerse sobre la crema de fruta. Así encontramos el universo crème brûlée, con una crema sedosa y el crujiente del caramelo. Para ello, espolvorear con colador pequeño, un velo de glucosa deshidratada sobre una tela de silicona, a continuación esparcir azúcar (unos 15 g de glucosa deshidratada y 5 g de azúcar para una superficie de 30 x 40 cm). Con un cortapastas o una regla, delimitar las formas, después quemar con el soplete.

PURÉ DE FRUTA UTILIZADO

Pera williams verde

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Fresco

TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí ,
Para llevar

PUNTOS FUERTES

Intensidad fruta ,
Nuevo uso