

Crema de fruta plátano

Descripción

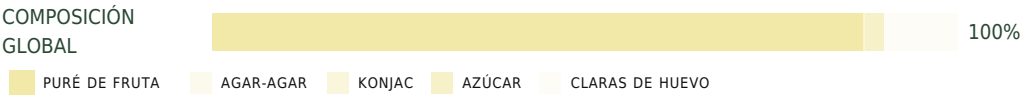
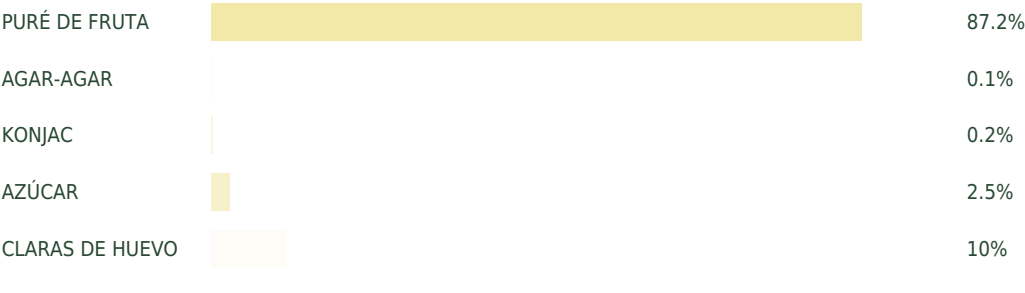
Una crema de fruta que se parece a las texturas cremosas que pueden obtenerse con recetas ricas en materia grasa.

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

Composición Global



Crema de fruta plátano

87.2%
PURÉ DE FRUTA

2.5%
AZÚCAR AÑADIDO

Ingredientes
Azúcar, Agar-agar, Konjac, Puré de plátano, Claras de huevo

NO CONGELABLE

Crema de fruta plátano

Composición	1000 g	100%
Azúcar	25 g	2.5%
Agar-agar	1 g	0.1%
Konjac	2 g	0.2%
Puré de plátano	872 g	87.2%
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 °C como una crema inglesa y batir de nuevo.
Calentar a 85 °C como una crema inglesa, después verter enseguida.
Reservar a 4 °C.

Truco

Se puede preparar una capa de azúcar que se puede colocar sobre la crema de fruta. De esta forma, se recrea el mundo de la crema catalana, con una crema sedosa y el crujido del caramelo.



PURÉ DE FRUTA UTILIZADO

Plátano Cavendish

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Fresco

TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí ,
Para llevar

PUNTOS FUERTES

Intensidad fruta ,
Nuevo uso