adamance
fruits du bon sens

Crema de fruta lichi

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 lichi

86.2% PURÉ DE FRUTA

3.5% AZÚCAR AÑADIDO

Ingredientes

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

NO CONGELABLE

Composición Global



Composición	1000 g	100%
Puré de lichi	862 g	86.2%
Azúcar	35 g	3.5%
Agar-agar	1 g	0.1%
Konjac	2 g	0.2%
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 hacer una teja de azúcar que se coloca sobre la crema de frutas. De este modo, se encuentra el mundo de la crème brulée, con una crema sedosa y el crujiente del caramelo. Para ello, espolvoree con un colador fino un velo de glucosa deshidratada sobre un tapete de silicona y, a continuación, espolvoréelo con azúcar en polvo (aproximadamente 15 g de glucosa deshidratada y 5 g de azúcar en polvo para una superficie de 30 x 40 cm). Con un cortapastas o una regla, marcar las formas y quemarlas con un soplete.



PURÉ DE FRUTA UTILIZADO

Litchi Chinensis

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Fresco

TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí ,
Para llevar

PUNTOS FUERTES

Intensidad fruta ,
Nuevo uso