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