

Pasta de fruta fresca Albaricoque

Descripción

Este gel se obtiene gracias a la sinergia de dos gelificantes naturales y vegetales. Los iotas crean un gel elástico y flexible, mientras que el agar-agar produce un gel mucho más firme. Sus propiedades cruzadas, permiten obtener una textura híbrida muy agradable.

Esta solución permite texturizar el puré de fruta sin subir en concentración, cocción o aporte masivo de azúcar. Así es posible degustar una "pasta de fruta" fresca.

Universo de aplicaciones sugeridas

- Decoraciones
- Postre al plato
- Pastel, tartas e individuales
- Mignardise para acabar la comida
- Vasitos

Composición Global

PURÉ DE FRUTA	<div style="width: 83.9%;"></div>	83.9%
AZÚCAR	<div style="width: 15%;"></div>	15%
AGAR-AGAR	<div style="width: 0.6%;"></div>	0.6%
IOTA CARRAGENANO	<div style="width: 0.5%;"></div>	0.5%



Composición	1000 g	100%
Azúcar	150 g	15%
Agar-agar	6 g	0.6%
Iota carragenano	5 g	0.5%
Puré de albaricoque	839 g	83.9%

Procedimiento

Mezclar el azúcar, el agar-agar y los iotas carragenano, después verter en lluvia sobre el puré de fruta a 4 °C. Batir para homogeneizar bien, después calentar a 85 °C sin parar de remover. Verter enseguida.

Truco

¡La textura permite un corte con guitarra!

Pasta de fruta fresca Albaricoque



83.9%
PURÉ DE FRUTA



15%
AZÚCAR AÑADIDO

Ingredientes

Puré de albaricoque, Azúcar, Agar-Agar, Iota carragenano



NO CONGELABLE



PURÉ DE FRUTA UTILIZADO

Albaricoque Flavor cot y Lido

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Fresco

TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí ,
Para llevar

PUNTOS FUERTES

Intensidad fruta ,
Nuevo uso ,
Receta vegana