adamance
fruits du bon sens

Pasta de fruta fresca Arándanos

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

Pasta de fruta fresca Arándanos

84% PURÉ DE FRUTA

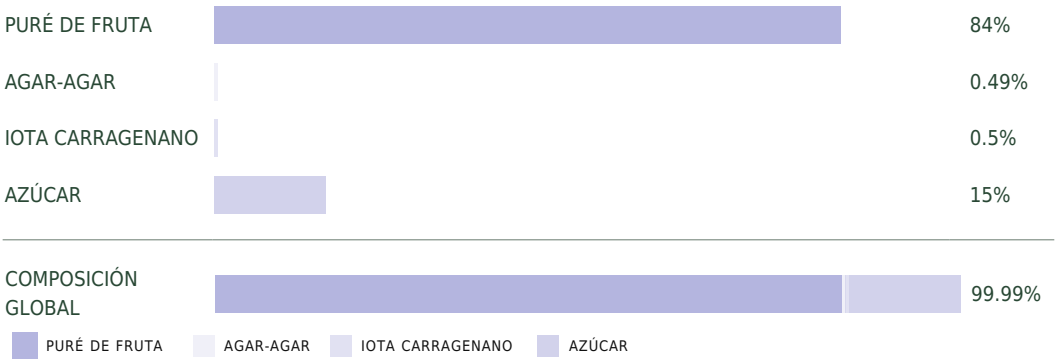
15% AZÚCAR AÑADIDO

Ingredientes

Puré de Arándanos salvajes, Azúcar, Agar-Agar, Iota carragenano

NO CONGELABLE

Composición Global



Composición	1000 g	100%
Azúcar	150 g	15%
Agar-agar	5 g	0.5%
Iota carragenano	5 g	0.5%
Puré de grosella negra	840 g	84%

Procedimiento

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

Truco

¡La textura permite un corte con guitarra!



PURÉ DE FRUTA UTILIZADO

Arándanos salvajes ,
Grosella negra Blackdown y Andorine

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Fresco

TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí ,
Para llevar

PUNTOS FUERTES

Intensidad fruta ,
Nuevo uso ,
Receta vegana