

## Pasta de fruta fresca Frambuesa

### 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.

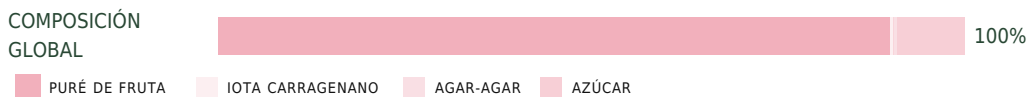
Esta solución permite texturizar el puré de fruta sin subir en concentración, cocción o aporte masivo de azúcar. Así es posible degustar una “pasta de fruta” fresca.

### Universo de aplicaciones sugeridas

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

### Composición Global

PURÉ DE FRUTA	<div></div>	90%
IOTA CARRAGENANO	<div></div>	0.5%
AGAR-AGAR	<div></div>	0.5%
AZÚCAR	<div></div>	9%



Composición	1000 g	100%
Azúcar	90 g	9%
Agar-agar	5 g	0.5%
Iota carragenano	5 g	0.5%
Puré de frambuesa	900 g	90%

### 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 Frambuesa



90%  
PURÉ DE FRUTA



9%  
AZÚCAR AÑADIDO

#### Ingredientes

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



NO CONGELABLE



## PURÉ DE FRUTA UTILIZADO

Frambuesa Meeker

## TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Fresco

## TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí ,  
Para llevar

## PUNTOS FUERTES

Intensidad fruta ,  
Nuevo uso ,  
Receta vegana