

# Pasta de fruta fresca Frambuesa

## Descripción

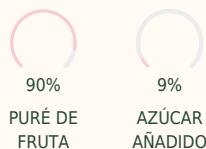
Este gel se obtiene gracias a la sinergia de dos gelificantes naturales y vegetales. Los iotas crean un gel elástico y flexible, mientras que el agar- agar produce un gel mucho más firme. Sus propiedades cruzadas, permiten obtener una textura híbrida muy agradable.

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

### Pasta de fruta fresca Frambuesa



#### Ingredientes

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



NO CONGELABLE

## Composición Global



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!



## 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