

## Pasta de fruta fresca Mandarina

### 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		83.9%
IOTA CARRAGENANO		0.5%
AGAR-AGAR		0.6%
AZÚCAR		15%



Composición	1000 g	100%
Azúcar	150 g	15%
Agar-agar	6 g	0.6%
Iota carragenano	5 g	0.5%
Puré de mandarina	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 Mandarina



### Ingredientes

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



NO CONGELABLE



## PURÉ DE FRUTA UTILIZADO

Mandarina Ciaculli

## TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Fresco

## TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí ,  
Para llevar

## PUNTOS FUERTES

Intensidad fruta ,  
Nuevo uso ,  
Receta vegana