# adamance

fruits du bon sens

# 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.

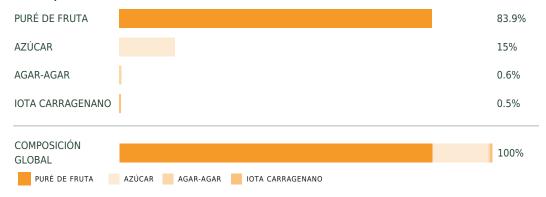
Esta solución permite texturizar el puré de fruta sin subir en concentración, cocción o aporte masivo de azúcar. Así es posible degustar una "pasta de fruta" fresca.

## Universo de aplicaciones sugeridas

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

# Pasta de fruta fresca Mandarina 83.9% 15% PURÉ DE AZÚCAR FRUTA AÑADIDO Ingredientes Puré de mandarina, Azúcar, Agar-Agar, lota carragenano NO CONGELABLE

# Composición Global



Composición	1000 g	100%
Azúcar	150 g	15%
Agar-agar	6 g	0.6%
lota 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 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 Mandarina Ciaculli

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN Fresco

TIPO DE CONSUMO Para comer aquí , Para llevar

PUNTOS FUERTES Intensidad fruta , Nuevo uso , Receta vegana