

## Pasta de fruta fresca Mango

### 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 style="width: 94%;"></div>	94%
AZÚCAR	<div style="width: 5%;"></div>	5%
AGAR-AGAR	<div style="width: 0.5%;"></div>	0.5%
IOTA CARRAGENANO	<div style="width: 0.5%;"></div>	0.5%



Composición	1000 g	100%
Azúcar	50 g	5%
Agar-agar	5.5 g	0.5%
Iota carragenano	5 g	0.5%
Puré de albaricoque	939.5 g	94%

### 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 Mango



#### Ingredientes

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



NO CONGELABLE



## TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Fresco

## TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí ,  
Para llevar

## PUNTOS FUERTES

Intensidad fruta ,  
Nuevo uso ,  
Receta vegana