adamance
fruits du bon sens

Pasta de fruta fresca Melocotón

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 Melocotón

86.5% PURÉ DE FRUTA

13% AZÚCAR AÑADIDO

Ingredientes

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

NO CONGELABLE

Composición Global



Composición	1000 g	100%
Azúcar	125 g	12.5%
Agar-agar	5.5 g	0.6%
Iota carragenano	5 g	0.5%
Puré de grosella negra	864.5 g	86.5%

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
Melocotón blanco Montrouge y Patty

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN
Fresco

TIPO DE CONSUMO
Para comer aquí ,
Para llevar

PUNTOS FUERTES
Intensidad fruta ,
Nuevo uso ,
Receta vegana