adamance
fruits du bon sens

Pasta de fruta fresca Pera

Pasta de fruta fresca Pera

91.6% PURÉ DE FRUTA

7.5% AZÚCAR AÑADIDO

Ingredientes

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

NO CONGELABLE

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



Composición	1000 g	100%
Azúcar	75 g	7.5%
Agar-agar	4 g	0.4%
Iota carragenano	5 g	0.5%
Puré de pera	916 g	91.6%

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
Pera williams verde

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN
Fresco

TIPO DE CONSUMO
Para comer aquí ,
Para llevar

PUNTOS FUERTES
Intensidad fruta ,
Nuevo uso ,
Receta vegana