

Pasta de fruta fresca Yuzu

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.

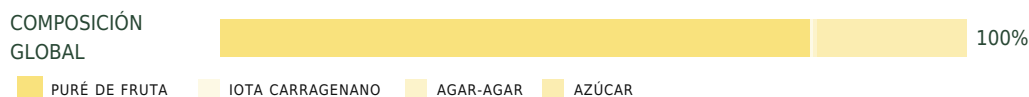
Esta solución permite texturizar el puré de fruta sin subir en concentración, cocción o aporte masivo de azúcar. Así es posible degustar una "pasta de fruta" fresca.

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: 79%;"></div>	79%
IOTA CARRAGENANO	<div style="width: 0.5%;"></div>	0.5%
AGAR-AGAR	<div style="width: 0.5%;"></div>	0.5%
AZÚCAR	<div style="width: 20%;"></div>	20%



Composición	1000 g	100%
Azúcar	200 g	20%
Agar-agar	5 g	0.5%
Iota carragenano	5 g	0.5%
Puré de yuzu	790 g	79%

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!

Es posible reducir la intensidad afrutada sustituyendo parte del puré de fruta por agua.

Pasta de fruta fresca Yuzu

VEGETAL



Ingredientes

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



NO CONGELABLE



PURÉ DE FRUTA UTILIZADO

Yuzu Citrus Junos

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Fresco

TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí ,
Para llevar

PUNTOS FUERTES

Intensidad fruta ,
Nuevo uso ,
Receta vegana