

Pasta de fruta fresca Mora

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	90%
IOTA CARRAGENANO	0.5%
AGAR AGAR	0.5%
AZÚCAR	9%



Pasta de fruta fresca

Composición	1000 g	100%
Azúcar	90 g	9%
Agar agar	5 g	0.5%
Iota carragenano	5 g	0.5%
Puré de mora	900 g	90%

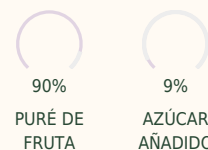
Procedimiento

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 Mora



Ingredientes

Puré de fruta, Azúcar, Agar agar, Iota carragenano



CONGELABLE



PURÉ DE FRUTA UTILIZADO
Mûre Triple Crown

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN
Fresco

TIPO DE CONSUMO
Para comer aquí ,
Para llevar

PUNTOS FUERTES
Intensidad fruta ,
Nuevo uso ,
Receta vegana