

# Crema de fruta Melocotón

## Descripción

Una crema de fruta que se parece a las texturas cremosas que pueden obtenerse con recetas ricas en materia grasa.

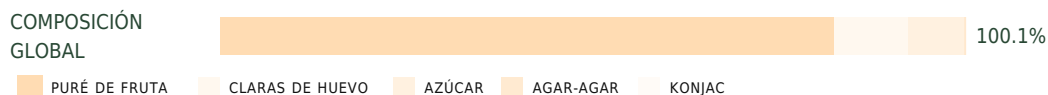
Es posible gracias a varios fenómenos. Primero el konjac permite espesar la preparación y darle una sedosidad que imita a la de los lípidos. El agar-agar permite formar un gel, su débil dosis no genera el aspecto bastante firme que se le puede atribuir habitualmente. La coagulación de las claras de huevo completa el equilibrio de las texturas y aumenta la sensación de untuosidad.

## Universo de aplicaciones sugeridas

- Postre al plato
- Pastel, tartas e individuales
- Mignardise para acabar la comida
- Vasitos

## Composición Global

|                 |       |
|-----------------|-------|
| PURÉ DE FRUTA   | 82.2% |
| CLARAS DE HUEVO | 10%   |
| AZÚCAR          | 7.5%  |
| AGAR-AGAR       | 0.2%  |
| KONJAC          | 0.2%  |



| Composición       | 1000 g | 100%  |
|-------------------|--------|-------|
| Azúcar            | 75 g   | 7.5%  |
| Agar-agar         | 15 g   | 0.2%  |
| Konjac            | 2 g    | 0.2%  |
| Puré de melocotón | 822 g  | 82.2% |
| Claras de huevo   | 100 g  | 10%   |

## Procedimiento

Mezclar el azúcar, el agar agar y el konjac, después verter en lluvia sobre el puré de fruta sin parar de batir, para homogeneizar bien.

Calentar a 85 °C como una crema inglesa y batir de nuevo.

Calentar a 85 °C como una crema inglesa, después verter enseguida.

Reservar a 4 °C.

### Crema de fruta Melocotón



82.2%

PURÉ DE FRUTA



8%

AZÚCAR AÑADIDO

#### Ingredientes

Puré de melocotón,  
Claras de huevo ,  
Azúcar, Konjac,  
Agar-agar



NO  
CONGELABLE



## 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