

adamance

fruits du bon sens



Crem'Adamance

il nuovo cremoso intenso alla frutta

TECNICHE E RICETTE

Riservato ai clienti
adamance

Frutta in purea davvero diversa

perché rispetta la natura, le persone che la lavorano
e soprattutto perché ha un delizioso sapore di frutta matura
che sarete orgogliosi di utilizzare nelle vostre creazioni!

Con una missione importante

Preservare in modo sostenibile il futuro della frutta, del suo gusto
e di coloro che la lavorano. Per noi è una questione di buon senso.

I nostri 4 impegni



RISPETTO PER LE PERSONE E LA TERRA

Frutta in purea da lavorare
con orgoglio



FRUTTA 100% TRACCIATA DAL PRODUTTORE

Storie da condividere
con i vostri clienti



100% FRUTTA, SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI E SENZA ADDITIVI

Frutta raccolta a piena
maturità per evitare
di aggiungere zuccheri



TUTTO IL NOSTRO SAVOIR-FAIRE AL VOSTRO SERVIZIO

150 ricette da esplorare

Una gamma surgelata disponibile nei formati da 1 e 5 kg



E ADESSO ANCHE UNA GAMMA REFRIGERATA



Le ricette alla frutta secondo noi

AL VOSTRO SERVIZIO

**Abbiamo rielaborato tutte le ricette più utilizzate dagli artigiani e altre più originali per valorizzare al meglio la frutta nelle vostre creazioni.
Come gli Essenziali Valrhona, ma per la frutta.**



Qual è lo scopo delle nostre ricette?

Seguono tutte i principi R.I.S.A.:



Ragionate

Eliminiamo il superfluo, manteniamo l'essenziale.
Per ricette meno grasse, meno dolci, con meno ingredienti ma sempre altrettanto golose.



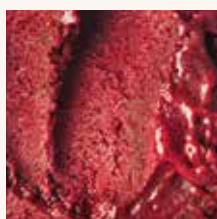
Intense

Texture perfette ma con tutto il gusto sincero della frutta. Se il frutto non si riconosce, non vi proponiamo la ricetta.



Semplici

Abbiamo riflettuto a lungo su argomenti molto complicati, in modo che le nostre ricette siano il più semplici possibile da implementare e realizzare nei vostri laboratori.



Adattate

Esistono diversi modi per ottenere la giusta texture. Per questo vi offriamo diverse alternative: ce n'è sicuramente una che si adatta alle vostre esigenze.

Una ricetta innovativa

I cremosi, un'applicazione di punta in pasticceria

Cremoso al cioccolato, vaniglia o pralinato: una ricetta scelta da molti pasticciieri per la sua texture fondente e cremosa, amatissima dai clienti.

Il problema delle ricette tradizionali di cremoso

Tenore di frutta basso, presenza di ingredienti che ne mascherano il sapore (uova, panna, cioccolato bianco, burro). Le ricette disponibili al giorno d'oggi funzionano bene solo con la frutta acida.



I vantaggi di Crem'Adamance



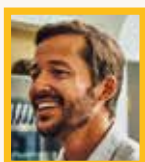
70% di frutta: intenso, dai colori vivaci, ideale anche per frutti delicati come pere e fragole.



Vegetale: abbiamo eliminato tutti gli ingredienti di origine animale che limitavano l'espressione del sapore della frutta, sostituendoli con fibre e gelificanti vegetali forniti dai nostri partner di Sosa.



Pratico: utilizzabile con la tasca, congelabile, facile da preparare e perfetto per le vostre ricette classiche di cremosi.



***“La ricetta più innovativa sviluppata da Adamance.
La utilizzo in tutte le mie preparazioni.”***

Clément Higgins

Pasticciere fondatore di Bricoleurs de douceurs a Marsiglia



La ricetta di Crem'Adamance

Frutto di anni di ricerca e sviluppo, la nostra ricetta è stata testata e perfezionata dai nostri chef amici nelle creazioni per negozi e ristoranti su grandi volumi di produzione. È pronta per i vostri laboratori!

Procedimento

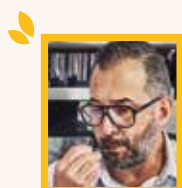
Mescolare il gracila gel, il profiber, l'amido di mais e lo zucchero, quindi versare a pioggia sulla purea di [frutto] a 4°C. Mixare per rendere il composto omogeneo, quindi scaldare a 85°C mescolando continuamente. Aggiungere l'olio di cocco non sciolto e mixare energicamente fino a ottenere una texture liscia. Lasciar gelificare per almeno 6 ore a +4°C, quindi mescolare con una spatola, una frusta o uno sbattitore elettrico.

	ALBICOCCA FLAVOR COT® E LIDO		ANANAS EXTRA SWEET		FRAGOLA CLÉRY E CHARLOTTE		LAMPONE MEEKER		AMARENA OBLACINSKA		LITCHI CHINENSIS		MANGO KESAR E ALPHONSO		MIRTILLO SELVATICO VACCINIUM MYRTILLUS		PESCA BIANCA MONTROUGE EPATY®		PERA WILLIAMS VERDE		COCO COCOS NUCIFERA	
PUREA	69,4g	69,40%	69,4g	69,40%	69,4g	69,40%	69,4g	69,40%	69,4g	69,40%	69,4g	69,40%	69,4g	69,40%	69,4g	69,40%	69,4g	69,40%	69,4g	69,40%	75,4g	75,40%
ZUCCHERO	15g	15,00%	15g	15,00%	15g	15,00%	15g	15,00%	15g	15,00%	15g	15,00%	15g	15,00%	15g	15,00%	15g	15,00%	15g	15,00%	15g	15,00%
OLIO DI COCCO DEODORATO	12g	12,00%	12g	12,00%	12g	12,00%	12g	12,00%	12g	12,00%	12g	12,00%	12g	12,00%	12g	12,00%	12g	12,00%	12g	12,00%	6g	6,00%
GRACILA GEL SOSA	0,6g	0,60%	0,6g	0,60%	0,6g	0,60%	0,6g	0,60%	0,6g	0,60%	0,6g	0,60%	0,6g	0,60%	0,6g	0,60%	0,6g	0,60%	0,6g	0,60%	0,6g	0,60%
PROFIBER SOSA	1g	1,00%	1g	1,00%	1g	1,00%	1g	1,00%	1g	1,00%	1g	1,00%	1g	1,00%	1g	1,00%	1g	1,00%	1g	1,00%	1g	1,00%
AMIDO DI MAIS	2g	2,00%	2g	2,00%	2g	2,00%	2g	2,00%	2g	2,00%	2g	2,00%	2g	2,00%	2g	2,00%	2g	2,00%	2g	2,00%	2g	2,00%



Suggerimenti e consigli per l'uso

È importante adattare il tempo di emulsione in base alla propria attrezzatura. Alla fine dell'emulsione la consistenza del cremoso dovrà essere liscia.



“Mi ha stupito la semplicità della ricetta in fase di produzione. Quando vedi il risultato in termini di sapore e consistenza, il suo utilizzo diventa una scelta naturale.”

Xavier Brignon

Pasticciere fondatore di XB a Besançon

I nostri consigli per l'applicazione

Qualunque idea abbiate per un cremoso al cioccolato, pralinato o vaniglia, ora potete realizzarla anche con la frutta. Ecco alcune idee proposte dai nostri maestri pasticceri per risvegliare la vostra creatività.

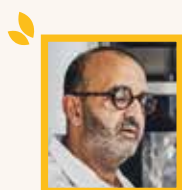
Crostate di frutta



Bigné ed Éclair



Rotoli alla frutta



***“Il gusto, l'intensità, la consistenza, la diversità nell'uso:
c'è davvero tutto.”***

Eddie Benghanem

Maestro pasticcere presso il Waldorf Astoria Trianon Palace Versailles





A Mangue Honorable

Mango Kesar e Alphonso

PER CIRCA 20 MONOPORZIONI

PASSAGGIO 1 Impasto dolce

	40,65%	400 g	farina
	18,37%	180 g	zucchero a velo
	25,38%	250 g	burro
	5,08%	50 g	farina di mandorle
	0,41%	4 g	sale
	10,16%	100 g	uova
		984 g	Peso totale

Lavorare il burro, lo zucchero e la farina di mandorle fino a ottenere una consistenza cremosa. Aggiungere le uova. Completare con il sale e la farina. Conservare in un luogo fresco per almeno 6 ore. Inserire il composto in dei cerchi per torte di 8 cm di diametro, lasciar raffreddare, quindi precuocere per 20 minuti a 170°C.

PASSAGGIO 2 Crema di mandorle

	25%	125 g	burro
	25%	125 g	zucchero
	25%	125 g	farina di mandorle
	25%	125 g	uova
		500 g	Peso totale

Lavorare il burro, lo zucchero e la farina di mandorle fino a ottenere una consistenza cremosa. Aggiungere le uova in più riprese. Disporre circa 20-25 g di composto per ogni base per torta e cuocere per 10 minuti a 170°C.

PASSAGGIO 3 Suprême allo zenzero

	85,71%	300 g	zenzero candito
	14,29%	50 g	lime in purea
		350 g	Peso totale

Mixare i due ingredienti nella planetaria.

PASSAGGIO 4 Crem'Adamance mango

	69,40%	725 g	mango in purea Alphonso Kesar
	15%	150 g	zucchero
	12%	120 g	olio di cocco deodorato
	0,6%	6 g	gracila gel Sosa
	1%	10 g	profiber Sosa
	2%	20 g	amido di mais nativo
		1031 g	Peso totale

Mescolare il gracila gel, il profiber, l'amido di mais e lo zucchero, quindi versare a pioggia sulla purea di [frutto] a 4°C. Mixare per rendere il composto omogeneo, quindi scaldare a 85°C mescolando continuamente. Aggiungere l'olio di cocco non sciolto e mixare energicamente fino a ottenere una texture liscia. Lasciar gelificare per almeno 6 ore a +4°C, quindi mescolare con una spatola, una frusta o uno sbattitore elettrico.

PASSAGGIO 5 Confit di mango e frutto della passione

56,89%	600 g	mango in purea
32,42%	342 g	frutto della passione in purea
9%	95 g	zucchero
1,71%	18 g	pectina NH
	1055 g	Peso totale

Mescolare lo zucchero con la pectina NH. Incorporare a freddo nelle puree e mixare. Cuocere a 90°C, quindi versare negli stampi per dischi Silikomart (40 g/stampo).

PASSAGGIO 6 Panna montata al cocco

32,43%	150 g	crema di cocco
0,54%	2,5 g	gelatina in polvere 220 bloom
48,57%	225 g	crema di cocco
9,72%	45 g	zucchero
0,54%	2,5 g	konjac
8,21%	38 g	olio di cocco
	463 g	Peso totale

Idratare la gelatina nella quantità più piccola di crema di cocco per 15-20 minuti. Aggiungere il konjac e lo zucchero precedentemente mescolati e cuocere a 85°C. Versare sull'olio di cocco e mixare fino a ottenere una bella emulsione. Aggiungere la quantità grande di crema di cocco fredda e mixare nuovamente. Conservare al freddo per almeno 6 ore. Montare, realizzare delle sfere su una teglia, cospargere con del cocco grattugiato e congelare.

Montaggio

Distribuire nelle basi per torta 15 g di suprême di zenzero, quindi distribuire il cremoso al mango e livellare. Aggiungere un disco di confit di mango e frutto della passione e utilizzare la pistola. Disporre una sfera di panna montata al cocco e cospargerla con del cocco grattugiato.



adamance
fruits du bon sens



Certificazione




**Frutta
in purea
refrigerata**

Da Adamance, con le nostre puree refrigerate, vogliamo farvi riscoprire tutto il piacere di un buon frutto maturo, senza zuccheri aggiunti. Condividiamo con voi i suoi segreti e quelli dei nostri produttori, affinché possiate essere orgogliosi di utilizzarli e raccontare queste storie straordinarie ai vostri clienti.

Ritrovate le nostre 9 referenze e oltre 250 ricette di applicazioni sul nostro sito adamance.it   [Adamance_fruits](https://www.facebook.com/Adamance_fruits)

Ordinate i nostri prodotti su valrhona-selection.it o al numero +39 02317336