

Crema di frutta Amarena

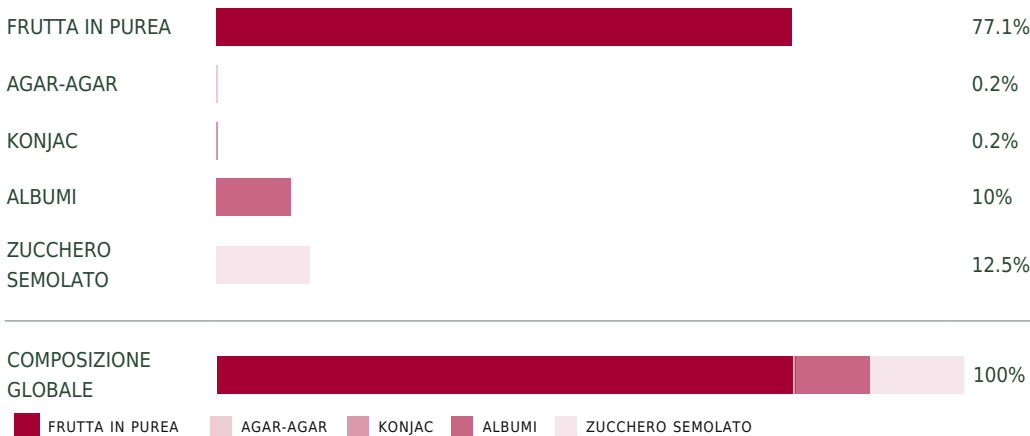
Descrizione

Una crema di frutta la cui consistenza cremosa ricorda una ricetta ricca di grassi. La sua texture è definita da diversi fattori. Innanzitutto il konjac permette di addensare la preparazione e conferisce una consistenza setosa simile a quella dei lipidi. L'agar-agar consente di ottenere un gel, e il fatto che il dosaggio sia limitato fa sì che il risultato finale sia meno solido rispetto alla norma. La coagulazione degli albumi equilibra le texture e aumenta la sensazione di cremosità.

Ambiti di applicazione suggeriti

- Dolci al piatto
- Entremets, torte e dolcetti
- Mignon di fine pasto
- Bicchierini

Composizione globale



Crema di frutta Amarena

77.1% FRUTTA IN PUREA

12.5% ZUCCHERO AGGIUNTO

Ingredienti

Amarena in purea, Zucchero semolato, Albumi, Konjac, Agar-agar

CONGELABILE

Composizione	1000 g	100%
Zucchero semolato	125 g	12.5%
Agar-agar	2 g	0.2%
Konjac	2 g	0.2%
Amarena in purea	771 g	77.1%
Albumi	100 g	10%

Procedimento

Mescolare lo zucchero, l'agar agar e il konjac, quindi versare il tutto a pioggia sul frutto in purea e mixare, per rendere il composto omogeneo.

Scaldare a 85°C mescolando continuamente, versare sugli albumi e mixare nuovamente.

Scaldare a 82°C come una crema inglese, quindi versare immediatamente. Conservare a 4°C.

Trucco

È possibile realizzare un tuile di zucchero da posizionare sopra la crema di frutta. In questo modo si ottiene l'effetto crème brûlée, con una crema setosa e il croccante del caramello. Per farlo, con un setaccio fine cospargere un velo di glucosio disidratato su un tappetino di silicone, quindi cospargere di zucchero semolato (circa 15 g di glucosio disidratato e 5 g di zucchero semolato per una superficie di 30 x 40 cm). Con un tagliabiscotti o un righello, tracciare le forme, quindi bruciare con il cannello.



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA

Amarena Oblacinska

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da frigo

CONSUMO

Da asporto ,
Sul posto

PUNTI DI FORZA

Intensità della frutta ,
Nuovo utilizzo