

Crema di frutta banana

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

Composizione globale



Crema di frutta banana

87.2% FRUTTA IN PUREA

2.5% ZUCCHERO AGGIUNTO

Ingredienti

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

NON CONGELABILE

Crema di frutta banana

Composizione	1000 g	100%
Zucchero semolato	25 g	2.5%
Agar-agar	1 g	0.1%
Konjac	2 g	0.2%
Banana in purea	872 g	87.2%
Albumi	100 g	10%

Procedimento

Mescolare lo zucchero, l'agar agar e il konjac, quindi versare il tutto a pioggia sul banana 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 preparare una cialda di zucchero da adagiare sulla crema alla frutta. In questo modo si ricrea l'atmosfera della crème brûlée, con una crema vellutata e la croccantezza del caramello.



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA
Banana Cavendish

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Da frigo

CONSUMO
Da asporto ,
Sul posto

PUNTI DI FORZA
Intensità della frutta ,
Nuovo utilizzo