

Crema di frutta Calamondino

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 Calamondino

69.5% FRUTTA IN PUREA

20% ZUCCHERO AGGIUNTO

Ingredienti

Calamondino in purea, Zucchero semolato, Albumi d'uovo, Konjac, Agar-agar

NON CONGELABILE

Composizione	1000 g	100%
Zucchero semolato	200 g	20%
Agar-agar	2.5 g	0.25%
Konjac	2.5 g	0.25%
Calamondino in purea	695 g	69.5%
Albumi d'uovo	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 80/82°C come una crema inglese, quindi versare immediatamente. Conservare a 4°C.

Trucco

È possibile realizzare una mattonella di zucchero da posizionare sulla crema di frutta. In questo modo si ritrova il mondo della crème brûlée, con una crema setosa e la croccantezza del caramello. Per farlo, cospargere un velo di glucosio disidratato su un tappetino di silicone utilizzando un setaccio fine, quindi cospargere con 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

Calamondino Ben Tre

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da frigo

CONSUMO

Da asporto ,
Sul posto

PUNTI DI FORZA

Intensità della frutta ,
Nuovo utilizzo