

Crema di frutta Lampone

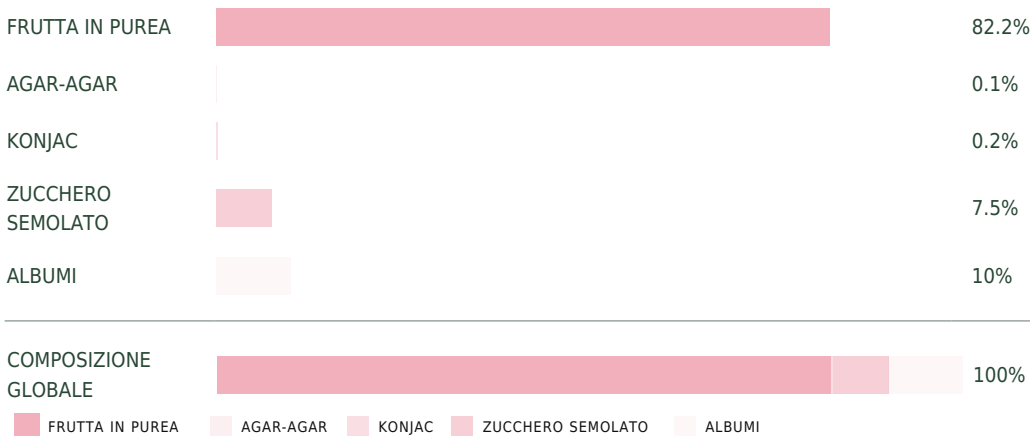
Descrizione

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 Lampone

82.2% FRUTTA IN PUREA

7.5% ZUCCHERO AGGIUNTO

Ingredienti

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

NON CONGELABILE

| Composizione | 1000 g | 100% |
|-------------------|--------|-------|
| Zucchero semolato | 75 g | 7.5% |
| Agar-agar | 1 g | 0.1% |
| Konjac | 2 g | 0.2% |
| Lamponi in purea | 822 g | 82.2% |
| 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.



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA
Lamponi Meeker

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Da frigo

CONSUMO
Da asporto ,
Sul posto

PUNTI DI FORZA
Intensità della frutta ,
Nuovo utilizzo