

# Crema di frutta Limone

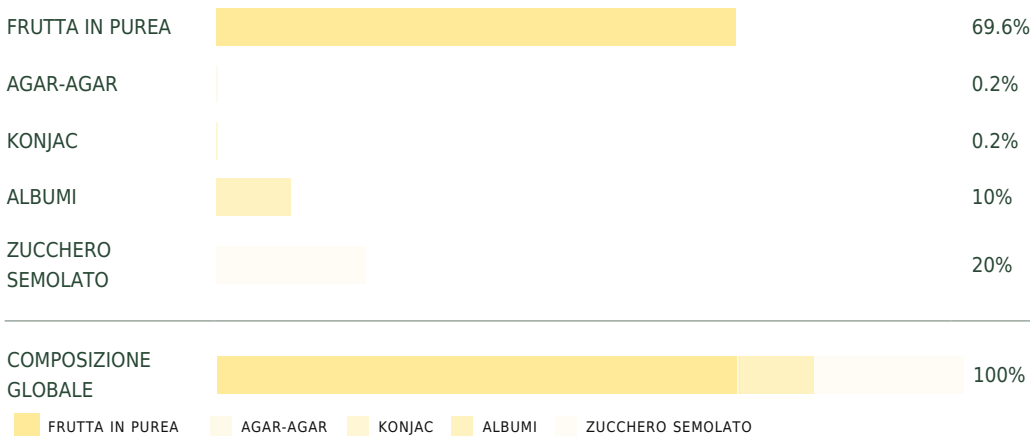
## Descrizione

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



| Composizione      | 1000 g | 100%  |
|-------------------|--------|-------|
| Zucchero semolato | 200 g  | 20%   |
| Agar-agar         | 2 g    | 0.2%  |
| Konjac            | 2 g    | 0.2%  |
| Limone in purea   | 696 g  | 69.6% |
| Albumi            | 100 g  | 10%   |

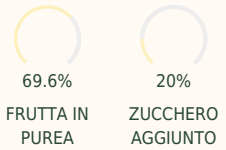
## Procedimento

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.

### Crema di frutta Limone



#### Ingredienti

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



NON  
CONGELABILE



## FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA

Limone Femminello

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da frigo

## CONSUMO

Da asporto ,  
Sul posto

## PUNTI DI FORZA

Intensità della frutta ,  
Nuovo utilizzo