

## Crema di frutta Mandarino

### 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	75 g	7.5%
Agar-agar	2 g	0.2%
Konjac	2 g	0.2%
Mandarino in purea	821 g	82.1%
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.

### Crema di frutta Mandarino



82.1%

FRUTTA IN  
PUREA



7.5%

ZUCCHERO  
AGGIUNTO

### Ingredienti

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



NON  
CONGELABILE



**FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA**  
Mandarino Ciaculli

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
Da frigo

**CONSUMO**  
Da asporto ,  
Sul posto

**PUNTI DI FORZA**  
Intensità della frutta ,  
Nuovo utilizzo