

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

FRUTTA IN PUREA		82.1%
ALBUMI		10%
ZUCCHERO SEMOLATO		7.5%
AGAR-AGAR		0.2%
KONJAC		0.2%



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