

## Crema di frutta Pesca

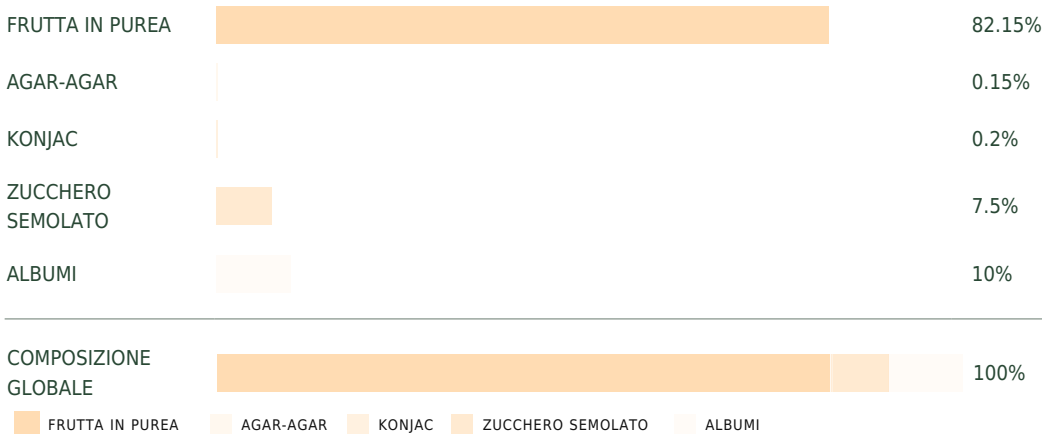
### Descrizione

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 Pesca**

82.15% FRUTTA IN PUREA

7.5% ZUCCHERO AGGIUNTO

**Ingredienti**

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

CONGELABILE

Composizione	1000 g	100%
Zucchero semolato	75 g	7.5%
Agar-agar	1.5 g	0.2%
Konjac	2 g	0.2%
Pesca in purea	821.5 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

Pesca bianca Montrouge e Patty®

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da frigo

## CONSUMO

Da asporto ,  
Sul posto

## PUNTI DI FORZA

Intensità della frutta ,  
Nuovo utilizzo