

## Crema di frutta Ribes nero

### Descrizione

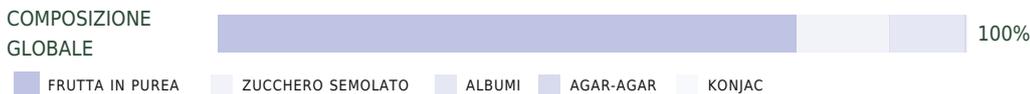
Una crema di frutta la cui consistenza cremosa ricorda una ricetta ricca di grassi. La sua texture è definita da diversi fattori. Innanzitutto il konjac permette di addensare la preparazione e conferisce una consistenza setosa simile a quella dei lipidi. L'agar-agar consente di ottenere un gel, e il 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		77.1%
ZUCCHERO SEMOLATO		12.5%
ALBUMI		10%
AGAR-AGAR		0.2%
KONJAC		0.2%



Composizione	1000 g	100%
Zucchero semolato	125 g	12.5%
Agar-agar	2 g	0.2%
Konjac	2 g	0.2%
Ribes nero in purea	771 g	77.1%
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 Ribes nero



77.1%  
FRUTTA IN  
PUREA



12.5%  
ZUCCHERO  
AGGIUNTO

#### Ingredienti

Ribes nero in purea,  
Zucchero semolato,  
Albumi, Konjac,  
Agar-agar



CONGELABILE



## FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA

Ribes nero Blackdown e Andorine

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da frigo

## CONSUMO

Da asporto ,  
Sul posto

## PUNTI DI FORZA

Intensità della frutta ,  
Nuovo utilizzo