adamance
fruits du bon sens

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

Crema di frutta Ribes nero

77.1% FRUTTA IN PUREA

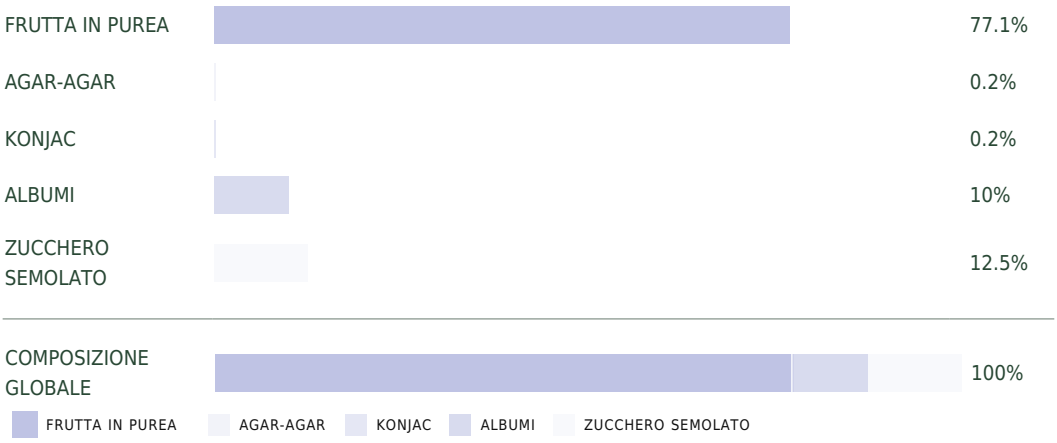
12.5% ZUCCHERO AGGIUNTO

Ingredienti

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

CONGELABILE

Composizione globale



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.



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