adamance
fruits du bon sens

Crema di frutta Litchi

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 Litchi

86.2% FRUTTA IN PUREA

3.5% ZUCCHERO AGGIUNTO

Ingredienti

Litchi in purea, Zucchero semolato, Agar agar, Konjac, Albumi

NON CONGELABILE

Composizione globale



Composizione	1000 g	100%
Litchi in purea	862 g	86.2%
Zucchero semolato	35 g	3.5%
Agar agar	1 g	0.1%
Konjac	2 g	0.2%
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.

Trucco

È possibile realizzare un tuile di zucchero da posizionare sopra la crema di frutta. In questo modo si ottiene l’effetto crème brulée, con una crema setosa e il croccante del caramello. Per farlo, con un setaccio fine cospargere un velo di glucosio disidratato su un tappetino di silicone, quindi cospargere di zucchero semolato (circa 15 g di glucosio disidratato e 5 g di zucchero semolato per una superficie di 30 x 40 cm). Con un tagliabiscotti o un righello, tracciare le forme, quindi bruciare con il cannello.



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA

Litchi Chinensis

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da frigo

CONSUMO

Da asporto ,
Sul posto

PUNTI DI FORZA

Intensità della frutta ,
Nuovo utilizzo