

Crema di frutta Mango

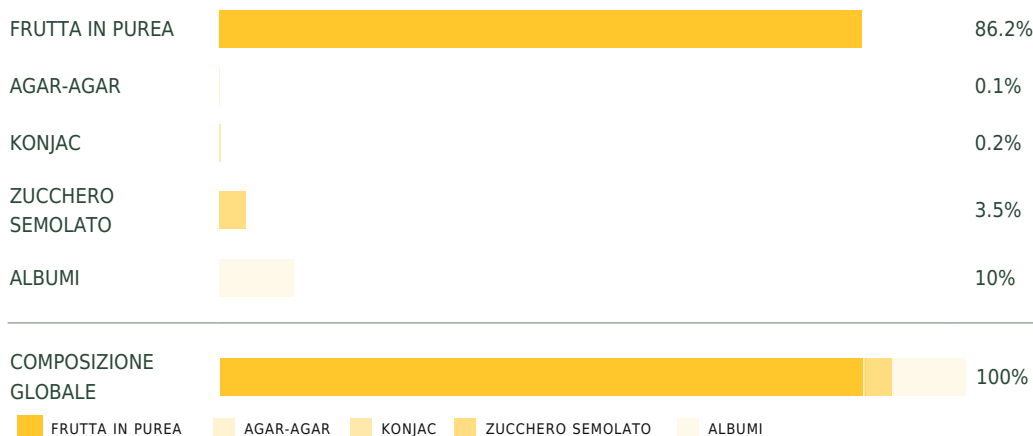
Descrizione

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



Composizione	1000 g	100%
Zucchero semolato	35 g	3.5%
Agar-agar	1 g	0.1%
Konjac	2 g	0.2%
Mango in purea	862 g	86.2%
Albumi	100 g	10%

Procedimento

Mescolare lo zucchero, l'agar agar e il konjac, quindi versare il tutto a pioggia sul mango 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 Mango



86.2%
FRUTTA IN
PUREA



4%
ZUCCHERO
AGGIUNTO

Ingredienti

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



NON
CONGELABILE



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA

Mango Kesar e Alphonso

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da frigo

CONSUMO

Da asporto ,
Sul posto

PUNTI DI FORZA

Intensità della frutta ,
Nuovo utilizzo