adamance
fruits du bon sens

Pasta di frutta fresca Pera

Descrizione

Questo gel solido è ottenuto grazie alla sinergia di due gelificanti naturali e vegetali. La carragenina iota consente di ottenere un gel elastico e morbido, mentre l'agar agar produce un gel molto più sodo. Le loro proprietà incrociate permettono di ottenere una texture ibrida molto gradevole.
Questa soluzione permette di aggiungere consistenza al pera in purea senza che debba essere concentrato, cotto o senza dover aggiungere una quantità esorbitante di zucchero. In questo modo, è possibile ottenere una "pasta di frutta" fresca.

Ambiti di applicazione suggeriti

- Decorazioni
- Dolci al piatto
- Entremets, torte e dolcetti
- Mignon di fine pasto
- Bicchierini

Pasta di frutta fresca Pera

91.6% FRUTTA IN PUREA

7.5% ZUCCHERO AGGIUNTO

Ingredienti

Pera in purea, Zucchero semolato, Agar-Agar, Carragenina iota

NON CONGELABILE

Composizione globale



Composizione	1000 g	100%
Zucchero semolato	750 g	7.5%
Agar agar	4 g	0.4%
Carragenina iota	5 g	0.5%
Pera in purea	916 g	91.6%

Procedimento

Mescolare lo zucchero, l'agar agar e la carragenina iota, quindi versare il tutto a pioggia sulla pera in purea a 4°C.
Mixare per rendere il composto omogeneo, quindi scaldare a 85°C mescolando continuamente.
Versare immediatamente.

Trucco

Con questa texture è addirittura possibile tagliarla alla chitarra!



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA
Pera Williams verde

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Da frigo

CONSUMO
Da asporto ,
Sul posto

PUNTI DI FORZA
Intensità della frutta ,
Nuovo utilizzo ,
Ricetta vegetale