

adamance

fruits du bon sens



Crem'Adamance

die neue Crèmeux intense mit Früchten

TECHNIKEN & REZEPTE

Exklusiv für Kunden von
adamance



Fruchtpürees entschieden anders

weil sie die Natur respektieren, ebenso wie die Menschen, die sie herstellen,
und vor allem, weil sie sich den wunderbaren Geschmack reifer Früchte bewahrt haben.
Sie werden stolz sein, sie in Ihren Kreationen zu verwenden!

Mit einer starken Mission

Handeln, um die Zukunft der Früchte und ihren Geschmack nachhaltig
zu bewahren und somit auch diejenigen zu schützen, die mit ihnen arbeiten.
Das ist für uns nur gesunder Menschenverstand – oder „bon sens“.



Unsere vier Verpflichtungen



RESPEKT VOR DEN MENSCHEN UND DER ERDE

Fruchtpürees, auf
deren Verwendung Sie
stolz sein können



**FRÜCHTE, DIE ZU 100 %
VON DEN PRODUZENTEN
BIS ZU DEN KREATIONEN
ZURÜCKVERFOLGT WERDEN**
Geschichten, die Sie mit Ihren
Kunden teilen können



**100 % FRUCHT OHNE
ZUCKERZUSATZ UND
OHNE ZUSATZSTOFFE**
Reife Früchte statt
Zuckerzusatz



**UNSER GESAMTES
KNOW-HOW IN SACHEN
OBST ZU IHREN DIENSTEN**
150 Rezepte, in denen die
Pürees zur Anwendung kommen
und die es zu entdecken gilt

Ein tiefgekühltes Sortiment, erhältlich in 1- und 5-kg-Packungen



UND JETZT AUCH MIT EINEM GEKÜHLTEN SORTIMENT



Unser Ansatz für Rezepte mit Früchten

VON UNS FÜR SIE

Wir haben die von den Pâtissiers am häufigsten verwendeten Rezepte und weitere, etwas ausgefallendere Rezepte überarbeitet, damit Sie die Frucht in Ihren Kreationen optimal zur Geltung bringen können. Die Grundrezepte von Valrhona haben wir ja bereits überarbeitet und nun haben wir uns die Rezepte mit Früchten vorgenommen.



Welche Vorteile bieten unsere Rezepte?

Sie richten sich alle nach den A.I.E.G.-Grundsätzen:



Ausgewogen

Wir verzichten auf alles, was überflüssig ist, und behalten das bei, auf das es ankommt. Das Ergebnis sind Zubereitungen mit weniger Fett, weniger Zucker und weniger Zutaten, die aber genauso lecker sind.



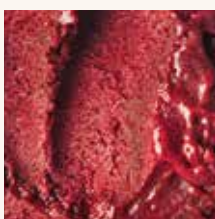
Intensiv

Perfekte Texturen mit authentischem Fruchtgeschmack. Wenn man die Frucht nicht herausschmecken kann, schlagen wir Ihnen das Rezept nicht vor.



Einfach

Wir haben sehr lange über sehr komplizierte Dinge nachgedacht, damit Sie unsere Rezepte in Ihrer Küche so einfach wie nur möglich umsetzen können.



Geeignet

Es gibt mehrere Möglichkeiten, eine Textur zu erhalten. Also bieten wir Ihnen mehrere Alternativen an, damit auf jeden Fall eine dabei ist, die Ihren Bedürfnissen entspricht.

Ein innovatives Rezept

Crèmeux, die Pâtisserie-Zubereitung schlechthin

Ob mit Schokolade, Vanille oder Praliné – Crèmeux wird von vielen Pâtissiers verwendet, um ihren Kreationen eine zartschmelzende und cremige Textur zu verleihen, wie sie die Kunden lieben!

Das Problem traditioneller Crèmeux-Rezepte

Sie enthalten wenig Frucht, dafür aber umso mehr Zutaten, die den Fruchtgeschmack überdecken (Eier, Sahne, weiße Schokolade, Butter). Die heute verfügbaren Rezepte funktionieren nur mit sauren Früchten gut.



Die Vorteile von Crem'Adamance



70 % Frucht: ultraintensiver Geschmack und leuchtende Farben, funktioniert sogar mit subtilen Früchten wie Birne oder Erdbeere.



Pflanzlich: Wir haben auf alle tierischen Zutaten verzichtet, die die Entfaltung des Fruchtgeschmacks stören, und haben sie durch pflanzliche Ballaststoffe und Geliermittel von unseren Freunden bei Sosa ersetzt.



Praktisch: pochierbar, einfrierbar und einfach zuzubereiten: Sie können die Zubereitung ganz wie Ihre üblichen Crèmeux verwenden.



„Das innovativste Rezept, das von Adamance je entwickelt wurde. Ich verwende es überall in meinen Kreationen.“

Clément Higgins

Gründer und Pâtissier von Bricoleurs de douceurs in Marseille



Das Rezept für Crem'Adamance

Die Zusammensetzung des Rezepts ist das Ergebnis einer mehrjährigen Forschungs- und Entwicklungsarbeit. Sie wurde von unseren Chef-Pâtissiers von Amis d'Adamance in Kreationen für das Geschäft oder Restaurant getestet und angepasst, und das in großen Produktionsmengen. Nun ist das Rezept bereit für Ihre Backstuben:

Zubereitung

Gracilia-Gel, Profiber, Maisstärke und Zucker mischen und in das 4 °C kalte [Frucht-]Püree einrieseln lassen.

Vermischen, um eine glatte Textur zu erhalten, und anschließend unter ständigem Rühren auf 85 °C erhitzen.

Das ungeschmolzene Kokosöl einrühren und intensiv mixen, bis eine glatte Textur entsteht.

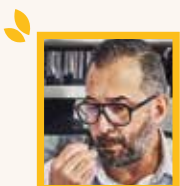
Mindestens 6 Stunden bei +4 °C gelieren lassen, dann mit einer Palette, einem Schneebesen oder einem Mixer umrühren.

	APRIKOSE FLAVOR COT® & LIDO		ANANAS EXTRA SWEET		ERDBEERE CLÉRY & CHARLOTTE		HIMBEERE MEEKER		SAUERKIRSCH OBLACINSKA		LITSCHI CHINENSIS		MANGO KESAR UND ALPHONSO		WILDE HEIDELBEERE VACCINIUM MYRTILLUS		WEISSER PFIRSICH MONTROUGE & PATTY®		GRÜNE WILLIAMS-BIRNE		KOKOSNUSS COCOS NUCIFERA	
PÜREE	69,4g	69,40 %	69,4g	69,40 %	69,4g	69,40 %	69,4g	69,40 %	69,4g	69,40 %	69,4g	69,40 %	69,4g	69,40 %	69,4g	69,40 %	69,4g	69,40 %	69,4g	69,40 %	75,4g	75,40 %
ZUCKER	15 g	15,00 %	15 g	15,00 %	15 g	15,00 %	15 g	15,00 %	15 g	15,00 %	15 g	15,00 %	15 g	15,00 %	15 g	15,00 %	15 g	15,00 %	15 g	15,00 %	15 g	15,00 %
DESODORIERTES KOKOSNUSSÖL	12g	12,00 %	12g	12,00 %	12g	12,00 %	12g	12,00 %	12g	12,00 %	12g	12,00 %	12g	12,00 %	12g	12,00 %	12g	12,00 %	12g	12,00 %	6g	6,00 %
SOSA GRACILA-GEL	0,6g	0,60 %	0,6g	0,60 %	0,6g	0,60 %	0,6g	0,60 %	0,6g	0,60 %	0,6g	0,60 %	0,6g	0,60 %	0,6g	0,60 %	0,6g	0,60 %	0,6g	0,60 %	0,6g	0,60 %
PROFIBER SOSA	1g	1,00 %	1g	1,00 %	1g	1,00 %	1g	1,00 %	1g	1,00 %	1g	1,00 %	1g	1,00 %	1g	1,00 %	1g	1,00 %	1g	1,00 %	1g	1,00 %
MAISSTÄRKE	2g	2,00 %	2g	2,00 %	2g	2,00 %	2g	2,00 %	2g	2,00 %	2g	2,00 %	2g	2,00 %	2g	2,00 %	2g	2,00 %	2g	2,00 %	2g	2,00 %



Tipps & Ratschläge zur Verwendung

Achten Sie darauf, die Emulsionszeit an Ihr Material anzupassen. Die Textur der Crèmeux sollte am Ende der Emulsion glatt sein.



„Die Einfachheit des Rezepts hat mich bei der Zubereitung verblüfft. Angesichts des Geschmacks und der Textur, die man erhält, möchte man nicht mehr darauf verzichten.“

Xavier Brignon

Gründer und Pâtissier von XB in Besançon

Unsere Verwendungsvorschläge

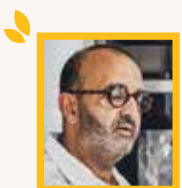
Alles, was Sie mit Schokoladen-, Praliné- oder Vanille-Crèmeux kreieren können, ist nun auch mit einer fruchtigen Variante möglich. Hier sind einige Ideen unserer Chef-Pâtissiers, um Ihre Kreativität zu wecken.

Tartes mit Früchten



Windbeutel und Éclairs

Biskuitrollen mit Früchten



**„Geschmack, Intensität, Textur, vielfältige
Verwendungsmöglichkeiten: dieses Rezept bietet alles.“**

Eddie Benghanem

Chef-Pâtissier im Waldorf Astoria Trianon Palace in Versailles





A Mangue Honorable

Mango Kesar & Alphonso

FÜR CA. 20 EINZELDESSERTS

SCHRITT 1 Süßer Teig

	40,65 %	400 g	Mehl
	18,37 %	180 g	Puderzucker
	25,38 %	250 g	Butter
	5,08 %	50 g	Gemahlene Mandeln
	0,41 %	4 g	Salz
	10,16 %	100 g	Eier
		984 g	Gesamtgewicht

Butter, Zucker und gemahlene Mandeln verrühren, bis das Ganze eine cremige Textur erhält. Die Eier hinzufügen. Abschließend Salz und Mehl einrühren. Mindestens 6 Stunden kühl lagern. Tarteringe mit einem Durchmesser von 8 cm mit dem Teig auskleiden, kühl stellen und dann 20 Minuten bei 170 °C vorbacken.

SCHRITT 2 Mandelcreme

	25 %	125 g	Butter
	25 %	125 g	Zucker
	25 %	125 g	Gemahlene Mandeln
	25 %	125 g	Eier
		500 g	Gesamtgewicht

Butter, Zucker und gemahlene Mandeln verrühren, bis das Ganze eine cremige Textur erhält. Die Eier portionsweise hinzufügen. Etwa 20/25 g in jeden Tarteboden füllen und 10 Minuten bei 170 °C backen.

SCHRITT 3 Ingwer-Suprême

	85,71 %	300 g	Kandierter Ingwer
	14,29 %	50 g	Limettenpüree
		350 g	Gesamtgewicht

Beide Zutaten in der Küchenmaschine vermischen.

SCHRITT 4 Crem'Adamance Mango

	69,40 %	725 g	Mangopüree Alphonso Kesar
	15 %	150 g	Zucker
	12 %	120 g	Desodoriertes Kokosnussöl
	0,6 %	6 g	SOSA Gracilia-Gel
	1 %	10 g	SOSA Profiber
	2 %	20 g	Native Maisstärke
		1031 g	Gesamtgewicht

Gracilia-Gel, Profiber, Maisstärke und Zucker mischen und in das 4 °C kalte [Frucht-]Püree einrieseln lassen. Vermischen, um eine glatte Textur zu erhalten, und anschließend unter ständigem Rühren auf 85 °C erhitzen. Das ungeschmolzene Kokosöl einrühren und intensiv mixen, bis eine glatte Textur entsteht. Mindestens 6 Stunden bei +4 °C gelieren lassen, dann mit einer Palette, einem Schneebesen oder einem Mixer umrühren.

SCHRITT 5 Mango-Passionsfrucht-Confit

56,89 %	600 g	Mangopüree
32,42 %	342 g	Passionsfruchtpüree
9 %	95 g	Zucker
1,71 %	18 g	Pektin NH
	1055 g	Gesamtgewicht

Den Zucker und das Pektin NH vermischen. Kalt in die Pürees einrühren und mixen. Bei 90 °C backen und anschließend in Silikomart-Talerformen gießen (40 g/Form).

SCHRITT 6 Kokos-Schlagsahne

32,43 %	150 g	Kokosnusscreme
0,54 %	2,5 g	Pulvergelatine 220 Bloom
48,57 %	225 g	Kokosnusscreme
9,72 %	45 g	Zucker
0,54 %	2,5 g	Konjak
8,21 %	38 g	Kokosöl
	463 g	Gesamtgewicht

Gelatine in der kleineren Menge Kokosnusscreme für 15 bis 20 Minuten quellen lassen. Das zuvor mit dem Zucker vermischte Konjak hinzugeben und alles bei 85 °C kochen. Über das Kokosöl gießen und mixen, um eine glatte Emulsion herzustellen. Die größere Menge kalte Kokosnusscreme hinzugeben und nochmals mixen. Mindestens 6 Stunden kalt lagern. Aufschlagen, kugelförmig auf ein Blech dressieren, mit Kokosraspeln bestreuen und einfrieren.

Anrichten

Die Tarteböden mit 15 g Ingwer-Suprême bedecken, dann mit Mango-Crèmeux füllen und diese glatt streichen. Einen Taler aus Mango-Passionsfrucht-Confit auflegen und mit Überguss besprühen. Eine Kugel Kokos-Schlagsahne auflegen und diese mit Kokosraspeln bestreuen.



adamance
fruits du bon sens



Zertifizierte



Corporation



Gekühlte Fruchtpürees

Wir bei Adamance möchten, dass Sie mit unseren gekühlten Pürees in den Genuss einer schönen, reifen Frucht kommen, und das ganz ohne Zuckerzusatz. Wir weihen Sie in ihre Geheimnisse und die unserer Produzenten ein, damit Sie unsere Pürees mit Stolz in Ihren Kreationen verarbeiten und Ihren Kunden Wissenswertes rund um unsere Produkte erzählen können.

Entdecken Sie unsere 9 weiteren Produktreferenzen und mehr als 250 Rezepte auf unserer Website adamance.de   Adamance_fruits

Bestellen Sie unsere Produkte auf valrhona-selection.fr oder unter +49 785 162 73001