adamance
fruits du bon sens

Frisches Mango-Fruchtgelee

Frisches Mango-Fruchtgelee

VEGAN

94% FRUCHTPÜREE

5% ZUCKER HINZUGEFÜGT

Zutaten

Mangopüree, Zucker, Agar-Agar, Iota-Carrageen

NICHT EINFRIERBAR

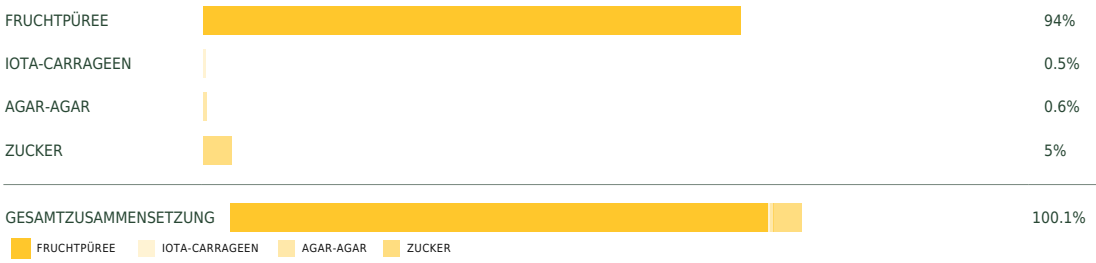
Beschreibung

Dieses feste Gelee ergibt sich durch das Zusammenspiel von zwei natürlichen und pflanzlichen Geliermitteln. Iotas schaffen ein elastisches und geschmeidiges Gelee, während mit Agar- Agar ein deutliches festeres Gelee entsteht. Diese beiden Eigenschaften vereinen sich zu einem sehr angenehmen Texturen-Mix. Diese Lösung verleiht dem Mangopüree Struktur, ohne sie einem Konzentrationsverfahren zu unterziehen, zu Kochen oder viel Zucker hinzuzufügen. So genießen Sie ein frisches Fruchtgelee.

Vorgeschlagene Verwendungen

- Dekors
- Tellerdesserts
- Süßspeisen, Tartes und Petits Fours
- Kleine Köstlichkeit am Ende einer Mahlzeit
- Gläser

Gesamtzusammensetzung



Zusammensetzung	1000 g	100%
Zucker	50 g	5%
Agar-agar	5.5 g	0.6%
Iota-Carrageen	5 g	0.5%
Mangopüree	939.5 g	94%

Zubereitung

Zucker, Agar-Agar und Iota-Carrageen vermischen, dann bei 4 °C auf das Mangopüree einrieseln lassen. Vermischen, um eine glatte Textur zu erhalten, und anschließend unter ständigem Rühren auf 85 °C erhitzen. Sofort verwenden.

Trick

Die Textur ermöglicht den Zuschnitt mit Pralinengitter!



VERWENDETES FRUCHTPÜREE
Kesar- & Alphonso-Mango

VERZEHRTEMPERATUR
Frisch

ART DES VERZEHRS
Vor Ort ,
Zum Mitnehmen

STÄRKEN
Fruchtintensität ,
Neue Verwendung ,
Veganes Rezept