adamance
fruits du bon sens

Frisches Pfirsich-Fruchtgelee

Frisches Pfirsich-Fruchtgelee
VEGAN

86.5% FRUCHTPÜREE
13% ZUCKER HINZUGEFÜGT

Zutaten
Pfirsichpüree, Zucker, Agar-Agar, Iota-Carrageen

EINFRIERBAR

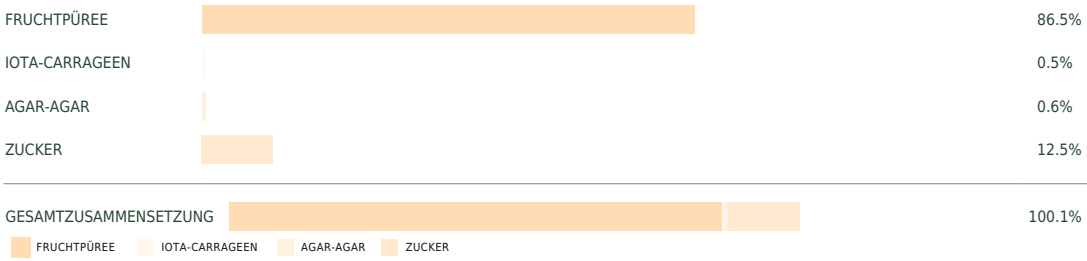
Beschreibung

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 Pfirsichpüree 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	125 g	12.5%
Agar-agar	5.5 g	0.6%
Iota-Carrageen	5 g	0.5%
Pfirsichpüree	864.5 g	86.5%

Zubereitung

Zucker, Agar-Agar und Iota-Carrageen vermischen, dann bei 4 °C auf das Pfirsichpüree 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
Montrouge- & Patty®-Pfirsich

VERZEHRTEMPERATUR
Frisch

ART DES VERZEHRS
Vor Ort ,
Zum Mitnehmen

STÄRKEN
Fruchtintensität ,
Neue Verwendung ,
Veganes Rezept