

Himbeer-Fruchtcreme

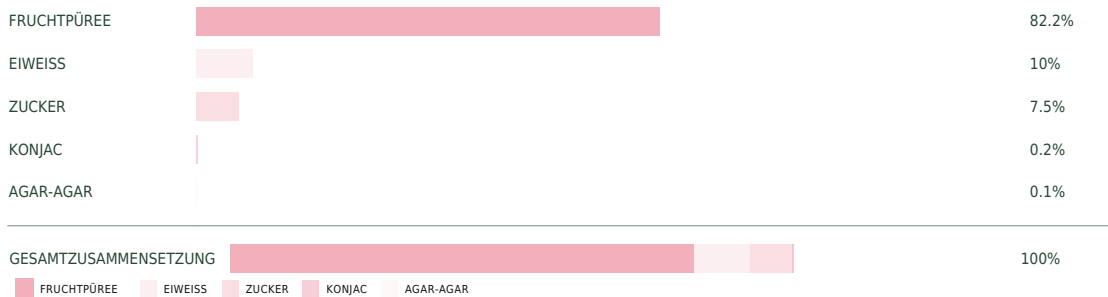
Beschreibung

Eine Fruchtcreme, deren Textur nahezu die Cremigkeit von fetthaltigen Rezepten erreicht. Dies ist aufgrund mehrerer Eigenschaften möglich: Konjac dient als Verdickungsmittel und verleiht der Zubereitung eine seidige Textur, ähnlich wie durch Lipide. Das Agar-Agar ist ein geeignetes Geliermittel, wird aber nur gering dosiert. Dadurch vermeidet man die allzu feste Textur, die man häufig damit verbindet. Das Stocken des Eiweißes sorgt für einen Texturausgleich und erhöht das Gefühl der Cremigkeit.

Vorgeschlagene Verwendungen

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

Gesamtzusammensetzung



Himbeer-Fruchtcreme

82.2% FRUCHTPÜREE

8% ZUCKER HINZUGEFÜGT

Zutaten
Himbeerpüree,
Zucker, Eiweiß,
Konjac, Agar-agar

EINFRIERBAR

Zusammensetzung	1000 g	100%
Zucker	75 g	7.5%
Agar-agar	2 g	0.2%
Konjac	2 g	0.2%
Himbeerpüree	822 g	82.2%
Eiweiß	100 g	10%

Zubereitung

Zucker, Agar-Agar und Konjac vermischen, dann auf das Himbeerpüree einrieseln lassen und verrühren, um eine glatte Textur zu erhalten. Unter ständigem Rühren auf 85 °C erhitzen, auf das Eiweiß geben und erneut verrühren. Auf 82 °C wie eine Englische Creme erwärmen und sofort verwenden. Bei 4 °C aufbewahren.

Trick

So kann man einen Zuckerhippen herstellen, den man auf der Fruchtcreme platziert. Die seidige Creme und das knusprige Karamell bringen uns in die Welt von Crème Brulée. Dazu mit einem feinen Haarsieb zunächst eine Silikonmatte mit einer dünnen Schicht getrockneter Glukose bestäuben und anschließend Zucker darauf streuen (etwa 15 g getrocknete Glukose und 5 g Zucker auf einer Fläche von 30 x 40 cm). Mit einer Ausstechform oder einem Lineal Formen fixieren und mit einem Brenner abflämmen.



VERWENDETES FRUCHTPÜREE
Meeker-Himbeere

VERZEHRTemperatur
Frisch

ART DES VERZEHRS
Vor Ort ,
Zum Mitnehmen

STÄRKEN
Fruchtintensität ,
Neue Verwendung