adamance
fruits du bon sens

Mango-Fruchtcreme

Mango-Fruchtcreme

86.2% FRUCHTPÜREE

4% ZUCKER HINZUGEFÜGT

Zutaten

Mangopüree, Eiweiß, Zucker, Konjac, Agar-agar

NICHT EINFRIERBAR

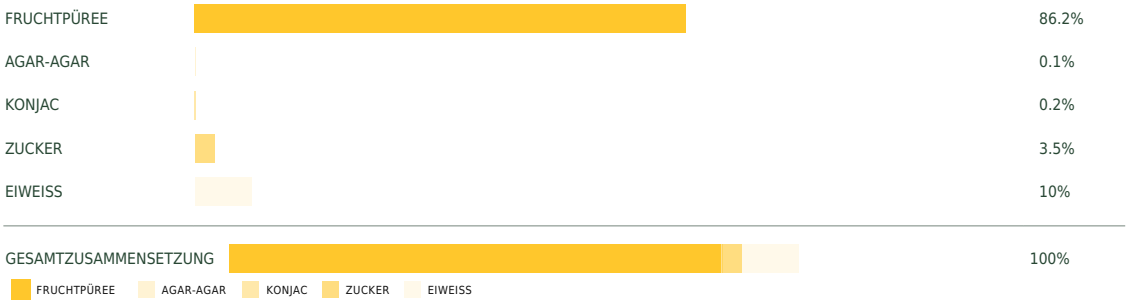
Beschreibung

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



Zusammensetzung	1000 g	100%
Zucker	35 g	3.5%
Agar-agar	1 g	0.1%
Konjac	2 g	0.2%
Mangopüree	862 g	86.2%
Eiweiß	100 g	10%

Zubereitung

Zucker, Agar-Agar und Konjac vermischen, dann auf das Mangopüree 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.



VERWENDETES FRUCHTPÜREE
Kesar- & Alphonso-Mango

VERZEHRTEMPERATUR
Frisch

ART DES VERZEHRS
Vor Ort ,
Zum Mitnehmen

STÄRKEN
Fruchtintensität ,
Neue Verwendung