

les fiches conseils



PURÉES DE FRUITS LE P'TIT BENOIT

GAMME DE PURÉES DE FRUITS SURGELÉES EN BARQUETTES



les + produits :

- La gamme PURÉES DE FRUITS Le P'tit Benoit by DISGROUP comprend 10 parfums (voir tous les parfums au dos)
- Recette «premium» avec encore plus de % de fruits.
- Produits aux parfums naturels, constants en terme de goût, couleur et viscosité.
- Le concept de fabrication à froid garantit le goût et la microbiologie avec un minimum de pasteurisation.

BARQUETTES
DE
1KG

Le P'tit Benoit
by DISGROUP

Retrouvez toutes les références au dos

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Conseils proposés par nos conseillers techniques :
Marc Hemery et Hugo Alessio



Idee recette :

LES PÂTES DE FRUITS FRAMBOISE

Recette pour 1 cadre 30 x 20 cm (H 1,5 cm)

PURÉE DE FRAMBOISE	1000 g
Sucre	200 g
Pectine jaune	26 g
Glucose	250 g
Sucre	1000 g
Solution acide (50% eau - 50% acide tartrique)	30 g

Chauffer **LA PURÉE** avec la pectine et le sucre (mélangé à sec). Porter à ébullition avant de verser le sucre et le glucose. Cuire à 107°C ou 74 Brix au réfractomètre. Verser la solution acide avant de couler en cadre en une fois. Laisser prendre minimum 24 heures. Découper à la guitare des carrés de 2 x 2 cm. Enrober de sucre et conserver à 24°C avec 65% d'hygrométrie.

Recette possible avec l'ensemble des parfums de purées surgelées, retrouvez tous les dosages sur la fiche recette des pâtes de fruits.

Conseils d'utilisation :

- idéales pour la fabrication de recettes de coulis, sorbets, mousses de fruits, pâtes de fruits etc.
- Elles sont très pratiques puisque l'on prélève la quantité désirée pour la recette sans perdre le restant.
- Lors de la réalisation de bavaroises ou mousses, il est important de ne pas chauffer les purées pour ne pas enlever leurs propriétés gustatives et colorées. Il est donc conseillé de dissoudre la gélatine au micro-ondes, d'ajouter une petite partie de purée décongelée et sucrée avant de remélanger le tout.

Retrouvez les **PURÉES DE FRUITS** dans de nombreuses recettes de nos conseillers techniques :

- L'entremets Tourbillon
- L'entremets Halmahera
- Le millefeuille Passion etc ...



Toutes nos recettes et vidéos sont disponibles sur notre site internet : www.disgroup.fr

Parfums	Visuels	Références
Framboise		650300
Fraise		650301
Poire		650302
Fruit de la Passion		650303
Mangue		650304
Cassis		650305
Fruits Rouges		650306
Citron		650307
Noix de Coco		650308
Abricot		650309