

adamance

fruits du bon sens

Los icónicos

Por chefs colaboradores de Adamance

TÉCNICAS Y RECETAS

Índice

3 PRESENTACIÓN DE ADAMANCE

4 NUESTRO ENFOQUE PARA LAS RECETAS CON FRUTA

5 PRESENTACIÓN DE LOS CHEFS

6 MOUSSE INTENSA

12 CREMOSOS DE FRUTAS

18 GEL IOTA

24 PASTA DE FRUTA FRESCA

26 CREMA DE COCO MONTADA

adamance
fruits du bon sens

Purés de fruta
realmente diferentes

porque respetan la naturaleza, los hombres y mujeres que la trabajan y sobre todo porque tienen un delicioso sabor de frutas maduras que estará orgulloso de utilizar en sus creaciones.

Con una importante misión:

Preservar de manera sostenible el futuro de la fruta, de su sabor y de las personas que la trabajan. Para nosotros, es cuestión de sentido común.

Nuestros 4 compromisos:

RESPETO POR LA HUMANIDAD Y LA TIERRA
Purés de fruta de los que sentirse orgulloso

FRUTAS 100 % TRAZADAS DESDE LOS PRODUCTORES DE LAS VARIEDADES
Historias para compartir con sus clientes

100 % FRUTA, SIN AZÚCARES AÑADIDOS Y SIN ADITIVOS
Fruta madura en lugar de azúcares añadidos

TODO NUESTRO CONOCIMIENTO SOBRE LA FRUTA A SU SERVICIO
250 recetas para explorar

Una gama congelada disponible en formato de 1 y 5 kg



Nuestro enfoque para las recetas con fruta

A SU SERVICIO

Hemos trabajado de nuevo todas las recetas más utilizadas por los artesanos y otras más originales para valorizar al máximo la fruta en sus creaciones. Es como los esenciales de Valrhona, pero para la fruta.

¿Para qué sirven nuestras recetas? Respetan el principio «R.I.S.A»:



Razonada
Quitamos lo innecesario, mantenemos lo esencial. Por lo tanto, recetas menos grasas, menos azucaradas, con menos ingredientes pero siempre con el mismo placer.



Intensa
Texturas perfectas pero con un sabor a fruta más auténtico. Si no identificamos la fruta, no le ofrecemos la receta.



Sencilla
Durante mucho tiempo hemos reflexionado sobre temas muy complicados para que nuestras recetas sean las más sencillas posibles de preparar y realizar en sus obradores.



Adaptada
Hay varias maneras de obtener una textura. Por ello, le proponemos varias alternativas, necesariamente habrá una que corresponda a sus necesidades.

Descubra más de 250 recetas en nuestra página de Instagram **@Adamance_fruits** y en nuestro sitio web **www.adamance.es**

Los chefs colaboradores de Adamance



Eddie Benghanem

Poeta – Pastelería justa y deliciosa

Eddie Benghanem da sus primeros pasos en Crillon junto a Christophe Felder, después se convierte en el chef pastelero del Ritz hasta 2008. Hoy en día, se encarga del Trianon Palace de Versalles. Sus creaciones son refinadas pero no olvida nunca que el placer es el objetivo de la pastelería. Trabaja sobre la «legibilidad» del sabor, alcanzar el equilibrio perfecto para que cada parte de la creación pueda expresarse, la búsqueda continua de la precisión. Se atreve con asociaciones de texturas, de sabores, de sensaciones, sin perdernos nunca. La pastelería como poesía.

Xavier Brignon

Curioso – Pastelería sutil e inspirada

A Xavier siempre le ha encantado aprender. Al frente de dos tiendas en Besançon, sigue formándose constantemente junto a los Mejores Obreros de Francia y campeones del mundo de pastelería. El conocimiento es la clave. Y hoy, es él quien enseña a los demás, con un fin pedagógico, siempre transmitiendo. Vinculado a la tierra, a los sabores, no hace ninguna concesión en lo que se refiere a la procedencia de los ingredientes que utiliza en su obrador. Su pastelería, sutilmente trabajada, está inspirada en sabores, viajes o experiencias. Una pastelería profundamente humana, a su imagen.

Clément Higgins

Explorador – Pastelería creativa y refrescante

Después de un máster en derecho comercial, Clément se reinventa para consagrarse a su pasión: la pastelería. En 2014, «Bricoleurs de douceurs», el proyecto de Clément Higgins, ve la luz en Marsella con una visión sin complejos. «Haciendo bricolaje», como él dice, inventa y nos sorprende con pastelería creativa, divertida y fresca. Tan intuitivo para sus creaciones como para los juegos de palabras que utiliza para nombrarlas, explora todas las pistas y sobrepasa las fronteras de lo posible. Pone un particular empeño en conocer y comprender las materias primas que utiliza. La pastelería en forma de misión.



José Manuel Augusto

Creador – Pastelería razonada e intensa

Desde hace 4 años, acompañado por ingenieros I+D, ha creado con Adamance y ha realizado miles de ensayos con el objetivo de proponer una pastelería con frutas más razonada, más intensa. Más de 250 recetas surgidas de su trabajo. José Manuel Augusto ha tocado todos los oficios del sabor, pasando por la panadería, la pastelería, el cáterin, la restauración e incluso la formación. Ha trabajado estrechamente con Frédéric Bau en el libro «Gula Razonada». Manu, para los amigos, tiene una misión: ayudar a los pasteleros a tomar distancia sobre su manera de trabajar, a plantearse las preguntas correctas, a retomar el poder sobre sus creaciones. Una pastelería inteligente.

Mousse intensa

¡La mousse en la que podrá reconocer la fruta!

Descripción

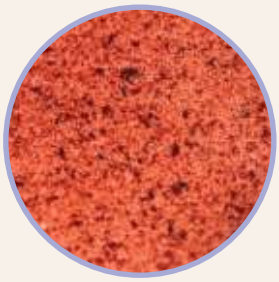
Clásica entre las clásicas, esta mousse retoma los métodos tradicionales que usted ya dominaba. Encontramos una base de puré de fruta así como dos masas montadas que son la nata batida y el merengue italiano, todo gelificado por la gelatina.

Innovación Adamance

Sustituir una parte de la nata y del agua de la receta tradicional por puré de fruta, gracias a una crema batida y un merengue italiano afrutado que nos permiten tener hasta un 75 % de fruta en esta mousse.

Resultado:

- **Una mousse razonada**
- **Más sabor**
- **Colores intensos**



Consejos y sugerencias

Nuestra mousse intensa podrá sustituir sus mousses de frutas tradicionales allí donde quiera utilizarlas, e incluso donde no se atrevía a utilizarlas: pasteles, tartas, individuales, postres al plato, numerosas pistas por explorar.

Para mejorar la estabilidad de esta mousse, se puede añadir 0,2 % de konjac al mismo tiempo que la gelatina. Se obtendrá una textura ligeramente más firme, con una sensación más sedosa en boca, pero la intensidad aromática será ligeramente menor.



Xavier Brignon

«Como todo buen pastelero y empresario, he hecho mis cálculos: ¡añadiendo un 40 % de fruta, la diferencia de precio/porción de pastel vendido al cliente solo es de 10 céntimos! Más sabor, una mousse de arándano que tiene un auténtico sabor de arándano, ahora utilizo la mousse intensa en todas mis tartas».





Arándano y grosella negra

Xavier Brignon

Arándano salvaje / Grosella Blackdown & Andorine

CONGELABLE CONGELABLE

Receta calculada para 4 unidades

ETAPA 1 Interior de grosella negra

720 g	Bizcocho de grosella negra	47,37 %
480 g	Confitado de grosella negra	31,58 %
320 g	Arándanos congelados	21,05 %
1520 g	**Peso total**	

Bizcocho de grosella negra

111,6 g	**Puré de grosella negra Blackdown y Andorine**	**17,15 %**
72 g	Azúcar	11,06 %
136,8 g	Yemas	21,02 %
57,6 g	Harina T45	8,85 %
168,5 g	Claras	25,89 %
46,8 g	Azúcar	7,19 %
57,6 g	Fécula de patata	8,85 %
650,9 g	**Peso total**	

Hervir el puré de grosella negra y el azúcar.
Verter sobre las yemas de huevo templadas batiendo activamente y montar con la batidora en velocidad 5 hasta obtener una textura al lazo.
Montar las claras espumosas y mezclar bien con la segunda cantidad de azúcar.
Mezclar las 2 preparaciones y agregar al final la harina y la fécula tamizada.
Extender el bizcocho en 4 aros a 160 g.
Cocer a 180 °C durante 10-12 minutos / VO.

Confitado de grosella negra

398,4 g	**Puré de grosella negra Blackdown y Andorine**	**78,83 %**
49,9 g	Glucosa atomizada	9,87 %
49,9 g	Azúcar	9,87 %
7,2 g	Pectina NH Sosa	1,42 %
505,4 g	**Peso total**	

Mezclar el azúcar con la pectina NH.
Calentar el puré de grosella negra y la glucosa atomizada a 50 °C.
Añadir el azúcar y la pectina NH y batir.
Enfriar y distribuir 120 g por interior.

ETAPA 2 Sablé bretón chía

60 g	Yemas	12,23 %
50 g	Azúcar	10,18 %
50 g	Azúcar moreno	10,68 %
3 g	Azúcar avainillado casero	0,5 %
130 g	Mantequilla sin sal	26,26 %
165 g	Harina T45	34,36 %
0,5 g	Sal	0,1 %
2,9 g	Levadura química	0,6 %
25 g	Semillas de chía	5,1 %
486,4 g	**Peso total**	

Montar las yemas con los azúcares con la pala e incorporar la sal.
Agregar la mantequilla pomada.
Añadir la harina tamizada con la levadura química en dos partes.
Añadir las semillas de chía.
Retirar del bol y extender entre dos hojas guitarra.
Reservar en la nevera durante 24 horas.
Al día siguiente extender a 5 mm de grosor.
Hornear en un aro a 170 °C durante 15 minutos.

Continuación de la receta →

ETAPA 3 Mousse de arándanos intensa

Nata montada con arándanos

Receta calculada para 338,4 g

203 g	Nata fresca para montar 35 %	60 %
135,4 g	**Puré de arándanos Vaccinium Myrtilllus Adamance**	**40 %**
338,4 g	**Peso total**	

Mezclar el puré de arándanos a 4 °C y la nata a 4 °C, montar a velocidad media hasta obtener una textura espumosa como la de una nata montada normal.

Merengue italiano de fresa

Receta calculada para 223,2 g

87,6 g	**Puré de grosella negra Blackdown y Andorine**	**39,25 %**
9,6 g	Albúmina Sosa	4,3 %
97,2 g	Azúcar	43,55 %
28,8 g	Agua	12,9 %
223,2 g	**Peso total**	

En el bol de batidora, mezclar el puré de arándanos a 4 °C y la albúmina tamizada.
Mezclar y esperar de 15 a 20 minutos hasta que la albúmina se hidrate.
En una cacerola, mezclar el agua y el azúcar, cocer a 118 °C y verter sobre la mezcla de puré de arándanos y albúmina.
Montar con una batidora a velocidad media hasta que se enfríe (unos 30 °C).

Mousse intensa

Receta calculada para 1440 g

18,7 g	Gelatina 220 B	1,3 %
288 g	**Puré de arándanos Vaccinium Myrtilllus Adamance**	**20 %**
571,7 g	**Puré de arándanos Vaccinium Myrtilllus Adamance**	**39,7 %**
223,2 g	Merengue italiano con arándanos	15,5 %
338,4 g	Crema de arándanos	23,5 %
1440 g	**Peso total**	

Verter en lluvia la gelatina sobre la cantidad pequeña de puré de arándanos a 4 °C y esperar entre 15 y 20 minutos para que la gelatina se hidrate.
Calentar esta mezcla entre 50 y 60 °C para fundir bien la gelatina, después verter sobre la segunda parte del puré a 4 °C y batir para homogeneizar bien.
Mezclar aproximadamente un tercio del puré de fruta con el merengue italiano y empezar a mezclar con las varillas para unir las texturas.
Añadir el resto del puré de fruta, mezclar con la lengua pastelera e incorporar la nata montada afrutada con cuidado para evitar bajar la mezcla.
Verter enseguida.

ETAPA 6 Montaje

Preparar el interior con la galleta y las grosellas negras confitadas y reservar en frío.
Montaje al revés en un aro de diámetro 160.
Colocar mousse intensa de arándano en el molde, después colocar el interior congelado (con el confitado hacia abajo) apretando ligeramente.
Agregar un poco de mousse sobre el bizcocho y alisar. Colocar el sablé bretón.
Reservar en frío.



¿Y con otra fruta?

MOUSSE INTENSA:

	FRESA MAGNUM Y CHARLOTTE		FRESA MARA DES BOIS		FRAMBUESA MEEKER		GROSELLA NEGRA BLACKDOWN Y ANDORINE		ALBARICOQUE FLAVOR COT Y LIDO		PERA WILLIAMS VERDE		MANGO KESAR Y ALPHONSO	
GELATINA EN POLVO 220 B	1,3%	**18,72g**	1,3%	**18,72g**	1,3%	**18,72g**	1,8%	**25,92g**	1,1%	**15,84g**	1,3%	**18,72g**	1	**14,4g**
PURÉ DE FRUTA	20%	**288g**	20%	**288g**	20%	**288g**	20%	**288g**	20%	**288g**	20%	**288g**	20%	**288g**
PURÉ DE FRUTA	39,7%	**571,68g**	39,7%	**571,68g**	39,7%	**571,68g**	39,2	**564,48g**	39,9%	**574,56g**	39,7%	**571,68g**	40%	**576g**
MERENGUE ITALIANO AFRUTADO	15,5%	**223,2g**	15,5%	**223,2g**	15,5%	**223,2g**	15,5%	**223,2g**	19,5%	**280,8g**	15,5%	**223,2g**	15,5%	**223,2g**
MERENGUE ITALIANO														
NATA MONTADA AFRUTADA	23,5%	**338,4g**	23,5%	**338,4g**	23,5%	**338,4g**	23,5%	**338,4g**	19,5%	**280,8g**	23,5%	**338,4g**	23,5%	**338,4g**

Para 4 unidades

	ARÁNDANO VACCINIUM MYRTILLLUS		MELOCOTÓN BLANCO MONTROUGE Y PATTY		FRUTA DE LA PASIÓN PASSIFLORA EDULIS FLAVICARPA		COCO COCOS NUCIFERA		LIMÓN FEMMINELLO		LIMA DE PERSIA	
GELATINA EN POLVO 220 B	1,3%	**18,72g**	1,1%	**15,84g**	1,4%	**20,16g**	1,1%	**15,84g**	1,3%	**18,72g**	1,3%	**18,72g**
PURÉ DE FRUTA	20%	**288g**	20%	**288g**	15%	**216g**	20%	**288g**	15%	**216g**	15%	**216g**
PURÉ DE FRUTA	39,7%	**571,68g**	39,9%	**574,56g**	20%	**288g**	39,9%	**574,56g**	20,1%	**289,44g**	20,1%	**289,44g**
MERENGUE ITALIANO AFRUTADO	15,5%	**223,2g**	19,5%	**280,8g**								
MERENGUE ITALIANO					25,4%	**365,76g**	15,5%	**223,2g**	25,4%	**365,76g**	25,4%	**365,76g**
NATA MONTADA AFRUTADA	23,5%	**338,4g**	19,5%	**280,8g**	38,2%	**550,08g**	23,5%	**338,4g**	38,2%	**550,08g**	38,2%	**550,08g**

Para 4 unidades

	BERGAMOTA FANTASTICO Y FEMMINELLO		YUZU CITRUS JUNOS		NARANJA SANGUINA MORO Y TAROCCO		MANDARINA CIACULLI		GRIOTTE OBLACINSKA		CALAMANSI BEN TRE	
GELATINA EN POLVO 220 B	1,3%	**18,72g**	1,3%	**18,72g**	1,1%	**15,84g**	1,1%	**15,84g**	1,8%	**25,92g**	1,3%	**18,72g**
PURÉ DE FRUTA	15%	**216g**	15%	**216g**	19,8%	**285,12g**	19,8%	**285,12g**	19,9%	**286,56g**	15%	**216g**
PURÉ DE FRUTA	20,1%	**289,44g**	20%	**288g**	39,8%	**573,12g**	39,8%	**573,12g**	39%	**561,6g**	20%	**288g**
MERENGUE ITALIANO AFRUTADO					19,4%	**279,36g**	19,4%	**279,36g**	15,44%	**222,34g**		
MERENGUE ITALIANO	25,4%	**365,76g**	25,3%	**364,32g**							25,3%	**364,32g**
NATA MONTADA AFRUTADA	38,2%	**550,08g**	38,1%	**548,64g**	19,4%	**279,36g**	19,4%	**279,36g**	23,36%	**336,38g**	38,1%	**548,64g**
GOMA TARA			0,3%	**4,32g**	0,5%	**7,2g**	0,5%	**7,2g**	0,5%	**7,2g**	0,3%	**4,32g**

Para 4 unidades

Procedimiento:

Verter en lluvia la gelatina (y la goma tara según la fruta) sobre la pequeña cantidad de puré de fruta a 4 °C.
Después esperar entre 15 y 20 minutos para que la gelatina (y la goma tara según la fruta) se hidrate.
Calentar esta mezcla entre 50 y 60 °C para fundir bien la gelatina, después verter sobre la segunda parte del puré a 4 °C y batir para homogeneizar bien.
Mezclar aproximadamente un tercio del puré de fruta con el merengue italiano afrutado y empezar a mezclar con las varillas para unir las texturas.
Añadir el resto del puré de fruta, mezclar con la lengua pastelera e incorporar la nata montada afrutada con cuidado para evitar bajar la mezcla.
Verter enseguida.

Cremosos de frutas

¿Y si razonamos la tarta de limón?

Descripción

La tarta de limón es uno de los postres más conocidos y consumidos en todo el mundo. Cada chef tiene su propio recuerdo y su propia receta. Pero nos equivocaríamos si limitáramos el uso del cremoso al limón ya que su untuosidad se marida muy bien con muchos purés de cítricos.

Innovación Adamance

Se suprimen los sabores que impiden a la fruta expresarse totalmente: se acabaron las yemas de huevo y la mantequilla. Se mantienen las claras de huevo, más discretas y añadimos un chocolate de cobertura blanco para la sensación cremosa en boca.
Un poco de konjac y de gelatina para perfeccionar la untuosidad ¡y listo!

Resultado:

- **Una tarta de limón intensa**
- **Igual de cremosa**
- **Una receta menos grasa y menos dulce**



Consejos y sugerencias

Más allá de la tradicional tarta de limón, declinable con muchos cítricos, a Eddie también le gusta utilizarla en forma de espuma gracias a un simple paso por un sifón que le da una textura ligera.
Un mismo equilibrado que le permite obtener dos texturas muy diferentes y aún más posibilidades de creación.
Ejemplo de uso en espuma en la página 17.



Eddie Benghanem

«¿El punto de partida? Una degustación con Adamance. Una crema de limón diferente, sorprendente por su frescor, cuya acidez revela plenamente la fruta. Las posibilidades de creaciones y de interpretaciones son inmensas: pasta de fruta fresca, nubes, sorbetes... Recetas que utilizo a diario, a través de un petit four, un postre al plato. La intensidad de la fruta sin concesiones».





Tartaleta de limón

CONGELABLE CONGELABLE

Eddie Benghanem

Limón Femminello

Receta calculada para unas 6 tartaletas de 80 mm

ETAPA 1 Pâte sucrée

110 g	Harina	42,8 %
42 g	Azúcar glas	16,3 %
20 g	Harina de almendras	7,8 %
60 g	Mantequilla	23,3 %
25 g	Huevo	9,8 %
1	Una pizca de sal	
257 g	**Peso total**	

Mezclar la mantequilla pomada y el azúcar glas en la batidora con la pala.
A continuación, agregar la harina de almendras, la sal y la harina. Incorporar el huevo. Cuando la masa sea homogénea, envolver con film transparente y dejar reposar durante 2 horas en la nevera.
Estirar la masa a un grosor de 1,8 mm y cortarla según el tamaño deseado con un cortador. Untar con mantequilla los moldes y colocar la pâte sucrée.
Hornear a 155 °C durante 10-15 minutos.

ETAPA 2 Cremoso acidulado de limón

16 g	Azúcar	5,3 %
1 g	Gelatina en polvo 220 B	0,35 %
1 g	Konjac Sosa	0,35 %
121 g	**Puré de limón Femminello Adamance**	**39 %**
102 g	Claras	33 %
68 g	Opalys 33 %	22 %
309 g	**Peso total**	

Mezclar el azúcar, la gelatina y el konjac, y verter en lluvia sobre el puré de limón batiendo al mismo tiempo para homogeneizar la mezcla. Esperar entre 15 y 20 minutos a que la gelatina se hidrate.
Calentar a 85 °C sin dejar de remover, verter sobre las claras y batir de nuevo.
Calentar a 82 °C como una crema inglesa.
Emulsionar con la lengua pastelera vertiendo progresivamente sobre el chocolate fundido.
Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.
Reservar a 4 °C.

ETAPA 3 Nube de limón

8 g	Gelatina en polvo 220 B	2,3 %
66 g	Agua	20 %
80 g	Azúcar	25 %
175 g	**Puré de limón Femminello Adamance**	**52,7 %**
329 g	**Peso total**	

Verter en lluvia la gelatina en el agua fría, esperar entre 15 y 20 minutos para que la gelatina se hidrate.
Calentar esta mezcla entre 50 y 60 °C para fundir bien la gelatina, añadir el azúcar y mezclar con el puré de limón a 4 °C.
Filmar a piel y reservar en la nevera durante al menos 6 horas.
Con una batidora con varillas, montar la masa gelificada a velocidad media hasta obtener una textura untuosa y aireada.
La duración del montado es elevada y puede llegar hasta 45-60 minutos según el volumen y el material.

ETAPA 3 Crema ligera de limón

125 g	**Puré de limón Femminello Adamance**	**29,6 %**
5 g	Gelatina en polvo 220 B	1,2 %
17 g	Agua	4 %
100 g	Opalys 33 %	23,7 %
175 g	Nata líquida 35 % MG	41,5 %
422 g	**Peso total**	

Mezclar la gelatina en polvo y el agua y dejar reposar durante 20 minutos.
Fundir la masa de gelatina al baño María.
Hervir la nata líquida, verter sobre el chocolate y la gelatina derretida.
Batir y dejar enfriar.
Agregar el zumo y las cortezas de limón, batir nuevamente y reservar durante 24 horas. Montar la nata en una batidora con ayuda de las varillas y reservar en la nevera.

ETAPA 3 Confitado de limón

100 g	Limón confitado	66,6 %
50 g	**Puré de yuzu Citrus Junos Adamance**	**33,3 %**
150 g	**Peso total**	

Colocar los dos ingredientes en un bol, tapar con film y calentar al baño María a fuego lento. Cocer durante unos 20 minutos. Batir y reservar en frío.

ETAPA 6 Montaje

Colocar unos 25 g de confitado de limón en los fondos de pâte sucrée, añadir, a continuación, 51,5 g de crema acidulada, escudillar unos 70 g de crema ligera para completar.
Poner una nube de limón de unos 55 g y decorar con cortezas de lima.



¿Y con otra fruta?

CREMOSOS ÁCIDOS:

	YUZU CITRUS JUNOS		**LIMÓN** FEMMINELLO		**LIMA DE PERSIA**		**BERGAMOTA** FANTÁSTICO Y FEMMINELLO		**FRUTA DE LA PASIÓN** PASSIFLORA EDULIS FLAVICARPA		**CALAMANSI** BEN TRE	
AZÚCAR	5,2 %	**16,07 g**	5,3 %	**16,38 g**	5,3 %	**16,38 g**	5,3 %	**16,38 g**	5,3 %	**16,38 g**	5,2 %	**16,07 g**
GELATINA EN POLVO 220 B	0,4 %	**1,24 g**	0,35 %	**1,08 g**	0,35 %	**1,08 g**	0,35 %	**1,08 g**	0,35 %	**1,08 g**	0,4 %	**1,24 g**
KONJAC	0,4 %	**1,24 g**	0,35 %	**1,08 g**	0,35 %	**1,08 g**	0,35 %	**1,08 g**	0,35 %	**1,08 g**	0,4 %	**1,24 g**
PURÉ DE FRUTA	39 %	**120,51 g**	39 %	**120,51 g**	39 %	**120,51 g**	39 %	**120,51 g**	39 %	**120,51 g**	39 %	**120,51 g**
CLARAS	33 %	**101,97 g**	33 %	**101,97 g**	33 %	**101,97 g**	33 %	**101,97 g**	33 %	**101,97 g**	33 %	**101,97 g**
CHOCOLATE OPALYS	22 %	**67,98 g**	22 %	**67,98 g**	22 %	**67,98 g**	22 %	**67,98 g**	22 %	**67,98 g**	22 %	**67,98 g**

para unas 6 tartaletas de 80 mm

Procedimiento:

Mezclar el azúcar, la gelatina y el konjac, y verter en lluvia sobre el puré de fruta batiendo al mismo tiempo para homogeneizar la mezcla. Esperar entre 15 y 20 minutos a que la gelatina se hidrate. Calentar a 85 °C sin dejar de remover, verter sobre las claras y batir de nuevo. Calentar a 82 °C como una crema inglesa. Emulsionar con la lengua pastelera vertiendo progresivamente sobre el chocolate fundido. Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión. Reservar a 4 °C.



NUBE DE FRUTAS: Una mousse de fruta sin nata y sin merengue italiano. Es un gel montado gracias a las propiedades de la red formada por la gelatina que aprisiona las burbujas de aire. Se obtiene, entonces, una textura muy aireada y un sabor intenso de fruta. Y, sobre todo, la nube se funde en boca para ofrecer una experiencia frutal inédita.

	YUZU CITRUS JUNOS		**LIMÓN** FEMMINELLO		**LIMA DE PERSIA**		**BERGAMOTA** FANTÁSTICO Y FEMMINELLO		**FRUTA DE LA PASIÓN** PASSIFLORA EDULIS FLAVICARPA	
GELATINA EN POLVO 220 B	2,3%	**23g**	2,3%	**23g**	2,3%	**23g**	2,3%	**23g**	2,3%	**23g**
AGUA	20%	**200g**	20%	**200g**	20%	**200g**	20%	**200g**	20%	**200g**
AZÚCAR	25%	**250g**	25%	**250g**	25%	**250g**	15%	**150g**	25%	**250g**
PURÉ DE FRUTA	52,7%	**527g**	52,7%	**527g**	52,7%	**527g**	62,7%	**627g**	52,7%	**527g**

para unas 6 tartaletas de 80 mm

	ARÁNDANO V ACCINIUM MYRTILLLUS		**MANDARINA** CIACULLI		**GROSELLA NEGRA** BLACKDOWN Y ANDORINE		**GUINDA** OBLACINSKA		**CALAMANSI** BEN TRE	
GELATINA EN POLVO 220 B	2,3%	**23g**	2,3%	**23g**	2,3%	**23g**	2,3%	**23g**	2,3%	**23g**
AGUA	20%	**200g**	20%	**200g**	30%	**300g**	30%	**300g**	20%	**200g**
AZÚCAR	25%	**250g**	15%	**150g**	15%	**150g**	15%	**150g**	25%	**250g**
PURÉ DE FRUTA	52,7%	**527g**	62,7%	**627g**	52,7%	**527g**	52,7%	**527g**	52,7%	**527g**

para unas 6 tartaletas de 80 mm

Procedimiento:

Verter en lluvia la gelatina en el agua fría, esperar entre 15 y 20 minutos para que la gelatina se hidrate.
Calentar esta mezcla entre 50 y 60 °C para fundir bien la gelatina, añadir el azúcar y mezclar con el puré de fruta a 4 °C.
Filmar a piel y reservar en la nevera durante al menos 6 horas.
Con una batidora con varillas, montar la masa gelificada a velocidad media hasta obtener una textura untuosa y aireada.
La duración del montado es elevada y puede llegar hasta 45-60 minutos según el volumen y el material.

Gel iota

¡El gel de frutas definitivo!

Descripción

La textura gelificada es fundamental en la repostería. El gel es muy útil para expresar una nota auténtica de fruta ayudando también a estructurar una receta, ofreciendo un buen contraste con las mousses o los cremosos.

Innovación Adamance

El uso de los iotas carregenanos, un gelificante natural procedente de algas rojas, nos permite obtener un gel con una buena consistencia y que se mantiene elástico. Su principal cualidad: su textura se ve muy poco afectada por la proporción de azúcar de la receta.

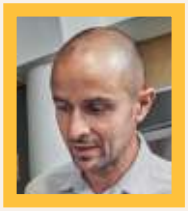
Resultado:

- **Geles con mucho sabor**
- **Pero solo con la cantidad justa de azúcar**
- **Con una buena textura**



Consejos y sugerencias

El gel Iota puede sustituir al tradicional confitado NH en todas sus elaboraciones, le va a permitir tener una mejor intensidad de fruta. Puede personalizarse sin riesgo la proporción de azúcar de este equilibrado en función del entorno.
Esto no tendrá un impacto importante sobre la textura y le permitirá adaptar este gel en función de su creación.



José Manuel Augusto

«Siempre me ha parecido que la pectina NH tenía sabor. Por tanto, cuando durante mis pruebas descubrí que se podía obtener geles intensos con iota carragenano, supe que teníamos una innovación interesante. Es el tipo de receta que me gusta, muy sencilla, pero con un auténtico valor añadido gustativo».





Tarta de mango y avellanas

CONGELABLE CONGELABLE

José Manuel Augusto

Mango Kesar y Alphonso

Receta calculada para 2 tartas cuadradas de 17,5 cm

ETAPA 1 Masa sablé de avellanas

220 g	Harina T55	42,97 %
40 g	Harina de avellana desgrasada	7,81 %
2 g	Sal	0,39 %
90 g	Azúcar glas	17,58 %
60 g	Mantequilla	11,72 %
50 g	Aceite de avellana	9,77 %
50 g	Claras	9,77 %
512 g	**Peso total**	

Mezclar la mantequilla con los ingredientes secos y el aceite de avellanas hasta obtener una textura arenosa.
Añadir la clara cuando no queden trozos.
Dejar de amasar cuando la masa sea homogénea.
Estirar a 3 mm de grosor.
Hornear a 150 °C durante 30 minutos(dar la vuelta a mitad de cocción).

ETAPA 2 Tierno avellana

120 g	Agua	23,67 %
12 g	Almidón de arroz	2,37 %
45 g	Jarabe de glucosa DE 38/40	8,88 %
120 g	Claras	23,67 %
60 g	Harina de avellana desgrasada	11,83 %
60 g	Avellana en polvo	11,83 %
60 g	Claras	11,83 %
30 g	Azúcar	5,92 %
507 g	**Peso total**	

Mezclar el agua y el almidón en una cacerola y llevar a ebullición.
Poner en un barreño y añadir la glucosa, la cantidad grande de claras, después las avellanas en polvo.
Montar la cantidad pequeña de las claras con el azúcar.
Mezclar las dos masas con una lengua pastelera y verter en las bases de tarta precocidas. Hornear a 180 °C durante 12 minutos.

ETAPA 3 Mangos asados

2	Mangos
CS	Aceite de avellana

Pelar los mangos y cortarlos en cubos.
Cubrir ligeramente con aceite de avellana y ponerlos sobre una placa.
Hornear a 230 °C durante 5 minutos, asegurándose de darles la vuelta a mitad de cocción.
Reservar a temperatura ambiente.

ETAPA 4 Gel iota de mango

710,03 g	**Puré de mango Kesar y Alphonso Adamance**	**95 %**
33,64 g	Azúcar	4,5 %
3,6 g	Iotas carragenanos Sosa	0,5 %
747,27 g	**Peso total**	

Mezclar el azúcar y los iotas carragenanos. Verter en lluvia sobre el puré a 4 °C y cocer a 85 °C. Verter enseguida.

Continuación de la receta →

ETAPA 5 Avellanas tostadas

100 g	Avellanas	100 %	Tostar las avellanas a 140 °C durante unos 25 minutos. Reservar.

ETAPA 6 Montaje

Preparar los mangos asados y reservar.
Realizar la masa sablé de avellanas y extenderla a 3 mm de grosor. Dejar reposar la masa durante 2 horas y después moldear las dos tartas.
Hornear las bases de las tartas durante 30 minutos (dándoles la vuelta a mitad de cocción). Dejar enfriar, y poner 230 g de tierno avellana en cada tarta. Hornear a 150 °C tiro abierto durante 15 minutos. Terminar la cocción durante 15 minutos. Al acabar, pasar el cuchillo para despegar ligeramente el tierno de la base de la tarta.
Reservar.
Filmar dos marcos de manera separada, extender bien el film hasta que no haya pliegues. Disponer en cada marco 70 g de mangos asados cortados en cubos.
Hacer el gel iota de mango y verter 374,5 g en cada marco. Golpear ligeramente para igualar el gel iota.
Dejar gelificar durante 2 horas y congelar.
Voltear el gel iota congelado y ponerlo sobre la tarta bien centrado.
Añadir los palitos de mango asado y disponer unas avellanas tostadas, cortadas en dos, sobre cada tarta.



¿Y con otra fruta?

GEL IOTA:

	FRESA CHARLOTTE Y CLÉRY		**FRESA** MARA DES BOIS		**FRAMBUESA** MEEKER		**GROSELLA NEGRA** BLACKDOWN Y ANDORINE		**ALBARICOQUE** FLAVOR COT Y LIDO		**NARANJA SANGUINA** MORO Y TAROCCO	
AZÚCAR	9 %	**67,25 g**	9 %	**67,25 g**	9 %	**67,25 g**	9 %	**67,25 g**	9 %	**67,25 g**	9 %	**67,25 g**
GLUCOSA EN POLVO DE 33											10 %	**74,73 g**
IOTA CARRAGENANO	0,5 %	**3,74 g**	0,5 %	**3,74 g**	0,6 %	**4,48 g**	0,5 %	**3,74 g**	0,5 %	**3,74 g**	0,5 %	**3,74 g**
PURÉ DE FRUTA	90,5 %	**676,28 g**	90,5 %	**676,28 g**	90,4 %	**675,53 g**	90,5 %	**676,28 g**	90,5 %	**676,28 g**	80,5 %	**601,55 g**

Para 2 tartas cuadradas de 17,5 cm

	PERA WILLIAMS VERDE		**MANGO** KESAR Y ALPHONSO		**ARÁNDANO** VACCINIUM MYRTILLLUS		**MANDARINA** CIACULLI		**MELOCOTÓN BLANCO** MONTROUGE Y PATTY	
AZÚCAR	9 %	**67,25 g**	4,5 %	**33,63 g**	9 %	**67,25 g**	9 %	**67,25 g**	9 %	**67,25 g**
GLUCOSA EN POLVO DE 33							10 %	**74,73 g**		
IOTA CARRAGENANO	0,5 %	**3,74 g**	0,5 %	**3,74 g**	0,5 %	**3,74 g**	0,5 %	**3,74 g**	0,5 %	**3,74 g**
PURÉ DE FRUTA	90,5 %	**676,28 g**	95 %	**709,9 g**	90,5 %	**676,28 g**	80,5 %	**601,55 g**	90,5 %	**676,28 g**

Para 2 tartas cuadradas de 17,5 cm

Procedimiento:

Mezclar el azúcar y los iotas carragenanos, después verter en lluvia sobre el puré de fruta a 4 °C.
Batir para homogeneizar bien y calentar a 85 °C sin parar de remover. Verter enseguida.



Consejos y sugerencias

El chef Augusto le invita también a probar su receta declinada en pera, en la que el gel iota conserva sorprendentemente bien la textura de nuestro puré de fruta.

Pasta de fruta fresca

La nueva experiencia superafrutada

Descripción

Se parece a una pasta de fruta. Se corta en pequeños dados, con la guitarra, como una pasta de fruta. Se coge con los dedos, como una pasta de fruta. Pero es mucho más afrutada y mucho menos azucarada. Lógicamente se conserva también durante menos tiempo. Le proponemos simplemente una nueva textura.

Innovación Adamance

Más de un 70 % de fruta, un 50 % menos de azúcar, una nueva experiencia de la pasta de fruta. ¡Es posible! Un gel firme que se obtiene gracias a la sinergia del agar agar y los iotas carragenanos. Se obtiene un gel firme que nos permite texturizar el puré de fruta sin alterar el sabor.

Resultado:

- **La aplicación más afrutada de nuestras recetas**
- **Receta razonada**
- **Una nueva experiencia afrutada para sus clientes**



PASTA DE FRUTA FRESCA:

	FRESA CHARLOTTE Y CLÉRY		**FRESA** MARA DES BOIS		**FRAMBUESA** MEEKER		**GROSELLA NEGRA** BLACKDOWN Y ANDORINE		**ALBARICOQUE** FLAVOR COT Y LIDO		**NARANJA SANGUINA** MORO Y TAROCCO	
AZÚCAR	9 %	**90 g**	9 %	**90 g**	9 %	**90 g**	15 %	**150 g**	15 %	**150 g**	15 %	**150 g**
AGAR AGAR	0,5 %	**5 g**	0,5 %	**5 g**	0,5 %	**5 g**	0,6 %	**6 g**	0,6 %	**6 g**	0,6 %	**6 g**
IOTA CARRAGENANO	0,5 %	**5 g**	0,5 %	**5 g**	0,5 %	**5 g**	0,5 %	**5 g**	0,5 %	**5 g**	0,5 %	**5 g**
PURÉ DE FRUTA	90 %	**900 g**	90 %	**900 g**	90 %	**900 g**	83,9 %	**839 g**	83,9 %	**839 g**	83,9 %	**839 g**

	YUZU CITRUS JUNOS		**LIMÓN** FEMMINELLO		**LIMA DE PERSIA**		**BERGAMOTA** FANTASTICO Y FEMMINELLO		**FRUTA DE LA PASIÓN** PASSIFLORA EDULIS FLAVICARPA		**CALAMANSI** BEN TRE	
AZÚCAR	20 %	**200 g**	20 %	**200 g**	20 %	**200 g**	20 %	**200 g**	20 %	**200 g**	20 %	**200 g**
AGAR AGAR	0,5 %	**5 g**	0,6 %	**6 g**	0,6 %	**6 g**	0,6 %	**6 g**	0,5 %	**5 g**	0,55 %	**5,5 g**
IOTA CARRAGENANO	0,5 %	**5 g**	0,5 %	**5 g**	0,5 %	**5 g**	0,6 %	**6 g**	0,5 %	**5 g**	0,55 %	**5,5 g**
PURÉ DE FRUTA	79 %	**790 g**	78,9 %	**789 g**	78,9 %	**789 g**	78,8 %	**788 g**	79 %	**790 g**	78,9 %	**789 g**

	ARÁNDANO VACCINIUM MYRTILLLUS		**MANDARINA** CIACULLI		**MELOCOTÓN BLANCO** MONTROUGE Y PATTY		**PERA** WILLIAMS VERDE		**MANGO** KESAR Y ALPHONSO		**GUINDA** OBLACINSKA	
GELATINA EN POLVO 220 B	15%	**150g**	15%	**150g**	12,5%	**125g**	7,5%	**75g**	5	**50g**	15,15%	**151,5g**
AGUA	0,5%	**5g**	0,6%	**6g**	0,55%	**5,5g**	0,4%	**4g**	0,55%	**5,5g**	0,5%	**5g**
AZÚCAR	0,5%	**5g**	0,5%	**5g**	0,5%	**5g**	0,5%	**5g**	0,5%	**5g**	0,4%	**4g**
PURÉ DE FRUTA	84%	**840g**	83,9%	**839g**	86,45%	**864,5g**	91,6%	**916g**	93,95%	**939,5g**	83,95%	**839,5g**

Procedimiento:

Mezclar el azúcar, el agar agar y los iotas carragenanos, después verter en lluvia sobre el puré de fruta a 4 °C. Batir para homogeneizar bien y calentar a 85 °C sin parar de remover. Verter enseguida.



Crema de coco montada

El coco tal como lo soñamos

Descripción

La crema montada de coco es una creación inédita entre los equipos Adamance y Clément Higgins. El chef marsellés quería una textura aérea de coco que se pudiera trabajar en manga.
El problema es que todas las recetas que había probado daban una sensación muy grasa y tenían al final muy poco sabor a coco, principalmente a causa de ingredientes como la manteca de cacao y la nata.

Innovación Adamance

El uso de las propiedades de nuestra crema de coco al 24 % de materia grasa, combinada con el aceite de coco, nos da la materia grasa suficiente para montar la receta. Como apoyo, añadimos un poco de konjac, un texturizante que procede de un rizoma de una planta muy utilizada en Asia y de manera más particular en Japón, para densificar la textura y hacer que sea perfectamente utilizable con manga.

Resultado:

- **88 % de coco, se nota en boca**
- **Una textura fundente**
- **Una receta razonada sin nata y sin manteca de cacao**



Consejos y sugerencias

Esta aplicación puede utilizarse como una ganache montada clásica en sus individuales, pasteles o tartas. Es todoterreno.
Incluso se puede utilizar para cubrir, por ejemplo, un brioche polaco para un pequeño toque original.



Clément Higgins

«Esta crema montada responde a una problemática concreta que me encontraba desde hace tiempo: buscaba una crema montada que se comportara como una ganache montada pero con un auténtico sabor a coco. Como no existía, la hemos inventado juntos. La solución que hemos encontrado es práctica en producción y sobre todo tiene la textura y la intensidad de coco que buscaba».



CREMA DE COCO MONTADA



Coco/Yuzu

Clément Higgins

Coco cocos nucifera

CONGELABLE CONGELABLE

Receta calculada para unos 10 individuales

ETAPA 1 Crujiente

Crumble

75 g	Mantequilla	25 %
75 g	Azúcar	25 %
75 g	Harina de almendras	25 %
75 g	Harina	25 %
300 g	**Peso total**	

En la batidora con la pala, mezclar los ingredientes en orden. Desmigar sobre una placa y hornear durante 20 minutos a 170 °C. Dejar enfriar y batir.

Crujiente

250 g	Crumble triturado	55,5 %
90 g	praliné de coco	20 %
80 g	Feuilletine	17,8 %
30 g	Cobertura de leche	6,7 %
450 g	**Peso total**	

Mezclar el crumble, el praliné, la feuilletine y la cobertura derretida a 40 °C. Extender en un marco de 22 × 22 y enfriar. Cortar con un cortapastas redondo y liso de 5 cm de diámetro.

ETAPA 2 Coulis gelificado de yuzu

250 g	**Puré de yuzu Citrus Junos Adamance**	**73,6 %**
4,5 g	Gelatina	1,3 %
85 g	Azúcar	25,1 %
339,5 g	**Peso total**	

Hidratar la gelatina en polvo en la mitad del puré de yuzu frío durante 15-20 minutos.
Añadir el azúcar y calentar la mezcla a 60 °C.
Añadir el resto del puré frío y verter en los moldes de silicona de tartaletas de 4 cm de diámetro (Silikomart).

ETAPA 2 Bizcocho financiero de coco

125 g	Claras	30,5 %
12 g	Miel de flores	2,9 %
37 g	Azúcar mascabado	9 %
30 g	Azúcar glas	7,3 %
40 g	Harina de almendras	9,7 %
40 g	Coco rallado	9,7 %
50 g	Harina	12,2 %
1,5 g	Levadura	0,4 %
75 g	Mantequilla derretida	18,3 %
410,5 g	**Peso total**	

Mezclar las claras, la miel, los azúcares y batir hasta obtener un merengue firme. Agregar la harina de almendras y el coco rallado, la harina y la levadura tamizadas.
Terminar incorporando la mantequilla derretida. Verter en un marco de 22 × 22 y hornear durante 15 minutos a 170 °C.
Dejar enfriar y cortar con un cortapastas redondo y liso de 4 cm de diámetro.

Continuación de la receta →

ETAPA 4 Mousse de coco intensa

Nata montada afrutada

141 g	Nata líquida	60 %
94 g	**Crema de coco Adamance**	**40 %**
235 g	**Peso total**	

Mezclar los dos ingredientes y montar como una nata montada normal.

Merengue italiano

100 g	Azúcar	54 %
26 g	Agua	14 %
60 g	Claras	32 %
186 g	**Peso total**	

Cocer el agua y el azúcar a 118 °C y verter sobre las claras espumosas. Montar hasta que enfríe (unos 30 °C).

Mousse intensa

10 g	Gelatina en polvo 220 B	1 %
200 g	**Crema de coco Adamance**	**20 %**
400 g	**Crema de coco Adamance**	**40 %**
235 g	Nata montada afrutada	23,5
155 g	Merengue italiano	15,5 %
1000 g	**Peso total**	

Verter en lluvia la gelatina sobre la cantidad pequeña de crema de coco a 4 °C y esperar entre 15 y 20 minutos para que la gelatina se hidrate.
Calentar esta mezcla entre 50 y 60 °C para fundir bien la gelatina, después verter sobre la segunda cantidad de crema de coco a 4 °C y batir para homogeneizar bien.
Mezclar aproximadamente un tercio de la crema de coco con el merengue italiano y empezar a mezclar con las varillas para unir las texturas.
Añadir el resto de crema de coco, mezclar con la lengua pastelera e incorporar la nata batida afrutada con cuidado para evitar bajar la mezcla.
Verter enseguida.

ETAPA 5 Crema de coco montada

300 g	**Crema de coco Adamance**	**32,5 %**
450 g	**Crema de coco Adamance**	**48,7 %**
90 g	Azúcar	9,7 %
75 g	Aceite de coco	8,1 %
4,5 g	Konjac Sosa	0,5 %
4,5 g	Gelatina en polvo 220 B	0,5 %
924 g	**Peso total**	

Hidratar la gelatina en la cantidad pequeña de crema de coco fría durante 15-20 minutos. Agregar el konjac previamente mezclado con el azúcar.
Cocer a 85 °C y verter sobre el aceite de coco creando una emulsión.
Añadir la mayor cantidad de crema de coco fría y batir para perfeccionar la emulsión. Conservar en frío (entre 2 y 4 °C) durante al menos 6 horas.

ETAPA 6 Montaje

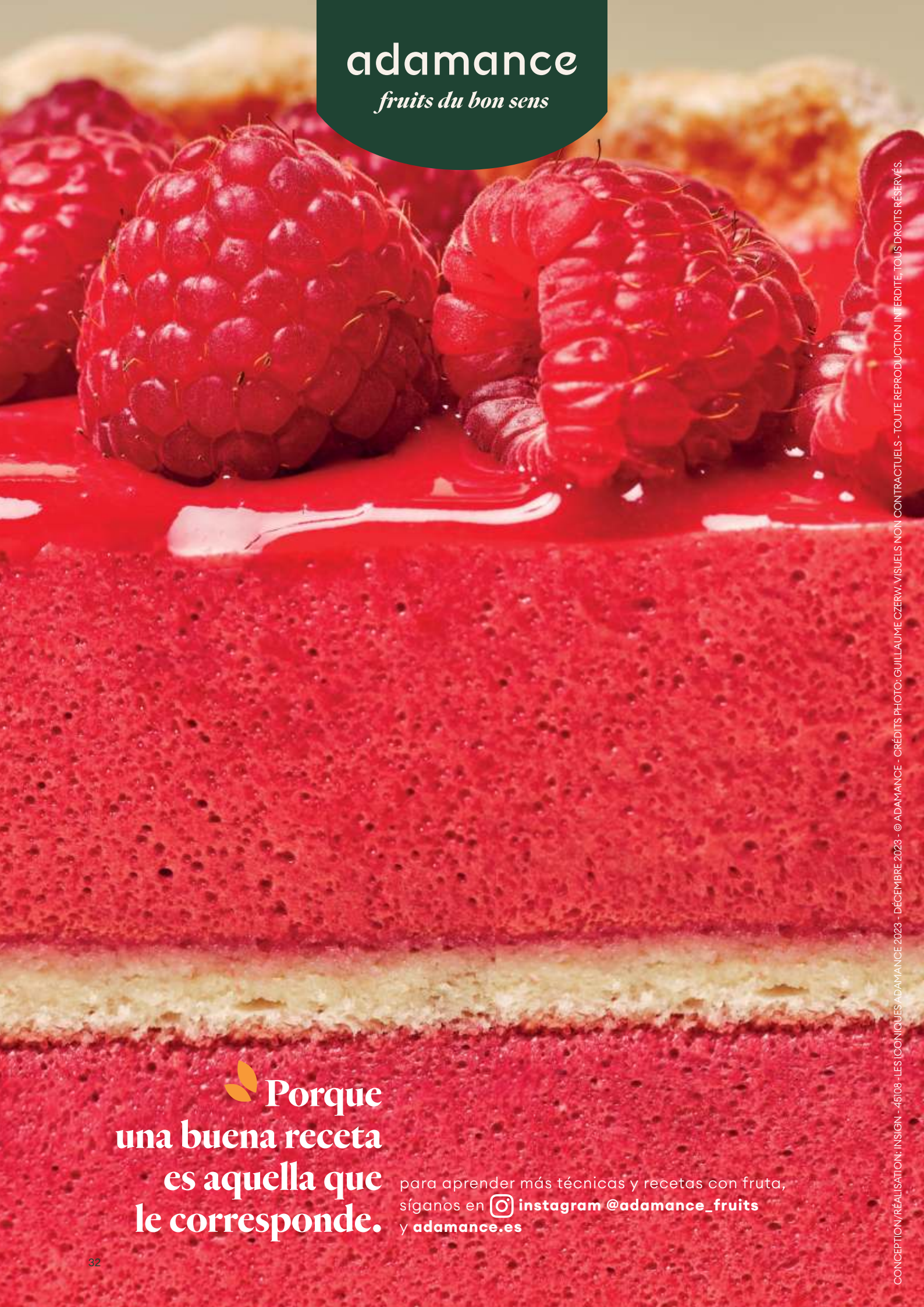
Montar la crema de coco con la batidora y escudillar por encima del pastel con ayuda de una boquilla redonda de 16 cm de diámetro.
Congelar y pulverizar el bizcocho con Absolu Cristal. Decorar con virutas de coco y de yuzu confitados



Crema de coco Adamance

Nuestra receta de crema montada de coco es posible gracias al alto porcentaje de materia grasa de la crema de coco Adamance. Cultivados en Sri Lanka sin pesticidas, nuestros cocos se cosechan sin utilizar monos, práctica muy habitual en otras regiones de Asia. Por lo tanto, sin maltrato animal y sobre todo un sabor y una textura que inspirarán las más bellas creaciones.

Más información y todas nuestras recetas con nuestra crema de coco en nuestro sitio web adamance.fr



CONCEPTION/RÉALISATION: INSIGN - 45108 - LES ICONIQUES ADAMANCE 2023 - DÉCEMBRE 2023 - © ADAMANCE - CRÉDITS PHOTO: GUILLAUME CZERW. VISUELS NON CONTRACTUELS - TOUTE REPRODUCTION INTERDITE, TOUS DROITS RÉSERVÉS.