

Purées de fruits

Pour des créations au savoureux goût de fruit



LE GOURMET
★★★★★

The logo for AGRANO, featuring a stylized yellow leaf icon above the word "AGRANO" in a bold, black, sans-serif font.

Purées de fruits

Subtilement raffinées. Au délicat goût de fruits, tels que Dame Nature les a créés. Pour que vous puissiez toujours compter sur une saveur authentique.

Pour les purées de fruits Le Gourmet, seuls les fruits venant des régions de culture individuellement les mieux adaptées de toute la planète sont sélectionnés. Les critères de qualité décisifs sont avant tout le degré de maturité et le goût des fruits. Pour réaliser ces purées de fruits de provenance française, des fruits mûrs frais sans noyau et sans peau sont réduits en purée fine. Ces produits de haute qualité conservent, grâce à un processus de transformation doux, une qualité qui est en tous points comparable aux fruits frais. Les purées de fruits prêtes à l'emploi apportent aux pâtisseries, glaces, sorbets et boissons fruitées une qualité et une fraîcheur toutes particulières. Une méthode de pasteurisation douce permet de préserver les vitamines précieuses, la saveur et la couleur naturelles des fruits.

Avantages

- multiples possibilités d'utilisation
- fruits réduits en purée fine et coulis sans noyau et sans peau
- 90% de teneur en fruits
- délicieuse saveur de fruits grâce au processus de transformation doux
- se conserve 14 mois durant, en gardant toujours la même qualité
- peu de déchets d'emballage et utilisation simple grâce au sachet d'1 kg à fond plat refermable

Livraison en sachets d'1 kg à fond plat refermable



LE GOURMET

★★★★★



Utilisation et dosage

Masses à fourrer stable à la coupe

sur 1 kg purées de fruits	Alaska-express neutre	Crème entière battue aux $\frac{3}{4}$
Ananas, abricot, banane, cassis, fraise, pomme verte, myrtille, framboise, mangue, griotte, poire williams, fruits rouge, fruits exotiques	400 g	1200 g
Mandarine, fruits de la passion, citron	500 g	1200 g

Confection: Mélanger la purée (température ambiante) et le fixatif à crèmes battues jusqu'à ce que la poudre soit complètement dissoute. Incorporer petit à petit la crème battue aux $\frac{3}{4}$.

Crèmes à fourrer

sur 1 kg purées de fruits	Alaska-express neutre	Crème entière battue aux $\frac{3}{4}$
Ananas, abricot, banane, cassis, fraise, pomme verte, myrtille, framboise, mangue, griotte, poire williams, fruits rouge, fruits exotiques	200 g	1200 g
Mandarine, fruits de la passion, citron	240 g	1200 g

Confection: Mélanger la purée (température ambiante) et le fixatif à crèmes battues jusqu'à ce que la poudre soit complètement dissoute. Incorporer petit à petit la crème battue aux $\frac{3}{4}$.

Nappages

sur 1 kg purées de fruits	Eau	Crème entière	Mélange pour nappage
Ananas	430 g	–	910 g
Abricot	510 g	–	650 g
Banane*	650 g	210 g	1280 g
Cassis	430 g	–	1370 g
Fraise	400 g	–	610 g
Pomme verte*	660 g	210 g	660 g
Myrtille	430 g	–	1030 g
Framboise	500 g	–	530 g
Mandarine	140 g	–	570 g
Mangue	330 g	–	660 g
Fruits de la passion	230 g	–	600 g
Griotte	400 g	–	610 g
Poire williams*	430 g	90 g	1200 g
Citron	110 g	–	570 g
Fruits rouge	500 g	–	540 g
Fruits exotiques	480 g	–	520 g

Confection: Mélanger les ingrédients à froid, cuire 1 minute, retirer du feu et mixer (* ne pas mixer les purées banane, pomme verte et poire williams, mais mélanger soigneusement) jusqu'à obtenir un nappage homogène. Il est impératif de laisser refroidir le nappage complètement (durant la nuit). C'est la raison pour laquelle il est indispensable de confectionner le nappage la veille ou de constituer un stock. Le nappage se conserve au réfrigérateur pendant 4 jours, dans un récipient bien fermé. Chauffer le nappage à 40° C avant de l'utiliser.

Gelées

sur 1 kg purées de fruits	Mélange pour nappage
Ananas	570 g
Abricot	510 g
Banane	230 g
Cassis	1200 g
Fraise	540 g
Pomme verte	210 g
Myrtille	850 g
Framboise	210 g
Mandarine	440 g
Mangue	250 g
Fruit de la passion	540 g
Griotte	660 g
Poire williams	640 g
Fruits rouge	420 g
Fruits exotiques	540 g

Confection: Porter brièvement la purée de fruits à ébullition. Incorporer le mélange pour nappage et laisser mijoter pendant une minute.





**PURÉE DE FRUITS
ANANAS**
Art. 00951200001.0



**PURÉE DE FRUITS
ABRICOT**
Art. 00947200001.0



**PURÉE DE FRUITS
BANANE**
Art. 00952200001.0



**PURÉE DE FRUITS
CASSIS**
Art. 00942200001.0



**PURÉE DE FRUITS
FRAISE**
Art. 00943200001.0



**PURÉE DE FRUITS
POMME VERTE**
Art. 00950200001.0



**PURÉE DE FRUITS
MYRTILLE**
Art. 00946200001.0



**PURÉE DE FRUITS
FRAMBOISE**
Art. 00944200001.0



**PURÉE DE FRUITS
MANDARINE**
Art. 00956200001.0



**PURÉE DE FRUITS
MANGUE**
Art. 00954200001.0



**PURÉE DE FRUITS
DE LA PASSION**
Art. 00953200001.0



**PURÉE DE FRUITS
GRIOTTE**
Art. 00945200001.0



**PURÉE DE FRUITS
POIRÉ WILLIAMS**
Art. 00948200001.0



**PURÉE DE FRUITS
CITRON**
Art. 00955200001.0



**PURÉE DE FRUITS
FRUITS ROUGE**
Art. 00958200001.0



**PURÉE DE FRUITS
FRUITS EXOTIQUES**
Art. 00959200001.0