AMETLLA CRUA EN PASTA

Características de la almendra cruda en pasta

Los frutos secos en pasta son perfectos para recetas donde la base es grasa (chocolatería) o donde el producto es fruto de una emulsión (bizcochos, cremas), en cocina salada y dulce; e incluso en el mudo líquido (baristas, mixólogos).

De gran interés para cocina como añadido de sabor (aprofundiendo sabores con el fruto seco o aportando textura con la grasa) ya que no incorpora azúcar en su fórmula; y necesario para la pastelería sin azúcar (keto, baja en calorías,…) y el control del dulzor en recetas (heladería, chocolatería,…).

Presentación en forma de pasta, más o menos densa según la proporción y el tipo de grasas del fruto seco en sí.

Aplicaciones

La almendra cruda en pasta puede ser añadida a cualquier receta como complemento de sabor intenso y textura grasa.

Directamente en medios grasos, unificando texturas (aportando densidad a los aceites y reduciendo la dureza de ganaches y etc en chocolatería).

Añadido a cualquier receta como elemento de textura y sabor (en su emulsión con líquidos).

Curiosidades

Los frutos secos contienen mucha grasa: entre un 44% (anacardos, pistachos) a un 76% (macadamia).

Según esta composición concreta (de monoinsaturados o poliinsaturados), cambiarán su textura y sus propiedades, y es por eso que se explica la diferencia de densidades de las pastas puras: a más cantidad de grasa monoinsaturada, menos fluida es la pasta. Conocer el balance de los lípidos es esencial para controlar la textura final de bombones, trufas, y, en definitiva, de cualquier elaboración.

Dosificación

c/s

Recetas

Additional Information:

- Dimensions: N/A
- Weight: N/A
- Ref. 1: 40423004 – 1 Kg
- Ref. 2: 40423005 – 5 Kg
- Al·lèrgens (ingredients): Fruits secs
- Al·lèrgens (traces): Fruits secs
- Classificació: Ingredient

- Origen: Natural
- Medi: Àcid, Aigua, Alcohol, Greix
- Resisteix temperatura: No
- Resisteix congelació: Sí