

Composte ad alto contenuto di frutta

ANDROS
Chef



Composte ad alto contenuto di frutta

PREPARAZIONE DI FRUTTA PRONTA ALL'USO PER TUTTE LE APPLICAZIONI CULINARIE

Una gamma di composte di frutta di alta qualità **sviluppata per quei professionisti** che sono alla ricerca dell'equilibrio perfetto tra **qualità, consistenza visibile e sapore autentico del frutto ed efficienza**. Pronte all'uso direttamente dalla confezione, garantiscono risultati costanti e consentono di risparmiare tempo prezioso durante la preparazione; ideali per un'ampia varietà di applicazioni culinarie.

Freschezza garantita:

8 giorni
dopo lo
scongelo
e l'apertura

30 giorni
a confezione
integra dopo lo
scongelo

100%
naturali

Congelate
per preservare
il sapore
del frutto

Con
**pezzetti, fibra
o polpa
di frutta**

Minimo
80%
di frutta

Sacchetto da 1 kg

Aromi disponibili

 Mela	 Mirtillo rosso-Fragola	 Frutto della passione	 Rabarbaro
 Albicocca	 Limone-Yuzu	 Ananas	 Fragola
 Mirtillo nero	 Mango	 Fico viola	 Pesca noce bianca
 Ciliegia	 Frutti di bosco misti	 Lampone	 Pera Williams

Applicazioni



BASTA VERSARLO IN UNA TAZZA

=

- facile e veloce da usare
- crea delle coppette di dessert con pochi semplici passaggi

ALTRE APPLICAZIONI



Una composta per ogni stagione.





Dessert al RABARBARO



Per 10 verrine da 110 g ciascuna

Base di yogurt	370 g
Biscotti di pasta frolla tipo shortbread, sbriciolati	245 g
Composta di rabarbaro ANDROS Chef	485 g



Composizione

Porzionare 25 g di biscotti sbriciolati in ogni verrina e aggiungere 40 g di composta di rabarbaro. Aggiungere lo yogurt e cospargere con i biscotti.



Budino di riso alla FRAGOLA

ANDROS
Chef

Per 10 verrine da 110 g ciascuna

Riso	250 g
Latte	1,5 l
Zucchero	100 g
Composta di fragole ANDROS Chef	500 g
Pistacchi	Q.b.
Fragole fresche	Q.b.



Skyr alla FRAGOLA

Per 10 verrine da 110 g ciascuna

Skyr	300 g
Composta di fragole ANDROS Chef	500 g
Pistacchi	Q.b.
Fragole fresche	Q.b.
Savoardi	Q.b.



Composizione

Disporre i savoiardi sul fondo di ogni coppetta da dessert, dopo averli ritagliati in modo da adattarli al suo diametro. Ricoprire i biscotti con un sottile strato di composta di fragole per inzupparli leggermente. Con un sac à poche o un cucchiaino, distribuire uno strato di skyr sopra il composto. Aggiungere un secondo strato di savoiardi, quindi ricoprire con un altro strato di composta di fragole. Cospargere con pistacchi tritati e guarnire con fettine di fragole fresche.

Preparazione

Sciacquare accuratamente il riso. Portare a ebollizione il latte e lo zucchero. Versare il composto di latte caldo sul riso e cuocere in forno a 180°C per 30 minuti. Verificare che il riso sia ben cotto, poi lasciarlo riposare. Dividere in stampini individuali e mettere in frigorifero. Guarnire con la composta di frutta e qualche fetta di fragola fresca. Completare con pistacchi tritati e una fogliolina di menta per decorare.





Dessert AL LAMPONE E CIOCCOLATO

Per 10 verrine da 110 g ciascuna

Mousse di cacao	200 g
Composta al lampone ANDROS Chef	400g
Yogurt	200g
Biscotti speculoos	Q.b.
Lamponi freschi	10



Composizione

In ogni coppetta da dessert, disporre a strati quantità uguali di mousse al cioccolato, composta di lamponi e yogurt. Completare con un cucchiaino di composta di lamponi. Cospargere con biscotti sbriciolati e guarnire con un lampone fresco.



Dessert ALL'ALBICOCCA

Per 10 verrine da 110 g ciascuna

Composta di albicocca ANDROS Chef	500 g
Yogurt naturale Andros Goloso e a base vegetale	400 g
Ventagli di pasta sfoglia	10
Pistacchi	Q.b.
Albicocche fresche	3



Composizione

Disporre un ventaglio di pasta sfoglia sul fondo di ogni coppetta da dessert. Riempire la verrina con circa due terzi di composta di albicocche e un terzo di yogurt vegetale. Guarnire con pistacchi tritati e uno spicchio di albicocca fresca.



Dessert al MANGO

Per 10 verrine da 110 g ciascuna

Budino di riso	400 g
Composta di mango ANDROS Chef	500g
Cocco grattugiato	Q.b.
Biscotti al cocco	10



Composizione

Disporre uno strato di budino di riso sul fondo di ogni coppetta da dessert. Ricoprire con uno strato di composta di mango. Spolverare con cocco grattugiato e completare con un biscotto al cocco.



Dessert di MUESLI DI FRUTTI DI BOSCO MISTI

Per 10 verrine da 110 g ciascuna

Muesli	200 g
Composta di frutti di bosco misti ANDROS Chef	400 g
Yogurt	500 g
Cioccolato bianco	Q.b.
Frutti di bosco misti	Q.b.



Composizione

Disporre uno strato di muesli sul fondo di ogni verrina da dessert. Riempire le coppette per circa due terzi con lo yogurt. Ricoprire con uno strato di composta di frutti di bosco misti. Spolverare con cioccolato bianco grattugiato e guarnire con frutti di bosco rossi freschi.



Dessert ai FICHI

Per 10 verrine da 110 g ciascuna

<u>Crema di nocciole</u>	
Latte intero	600 g
Pasta di nocciole	130 g
Zucchero semolato	70 g
Amido di mais	50 g
Gelatina	6 g
Composta di fichi viola	500g
Nocciole	Q.b.
Fichi freschi	Q.b.



Preparazione

Ammollare la gelatina in acqua fredda.
 Scaldare il latte con metà dello zucchero.
 In una ciotola a parte, mescolare il restante zucchero con l'amido di mais.
 Versare parte del latte caldo sul composto di zucchero e amido e mescolare con una frusta fino a ottenere un composto omogeneo.
 Rimettere il tutto nella casseruola e scaldare mescolando.
 Portare a ebollizione e cuocere per 1 minuto.
 Togliere dal fuoco e aggiungere la gelatina ammollata e la pasta di nocciole.
 Frullare con un frullatore a immersione fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.
 Versare in coppette da dessert, coprire con pellicola trasparente a contatto diretto con la superficie e mettere in frigorifero fino a completo raffreddamento.

Composizione

Guarnire ogni verrina con uno strato di composta di fichi viola.
 Guarnire con nocciole tritate e una fetta di fico fresco.



Dessert ai MIRTILLI NERI

Per 10 verrine da 110 g ciascuna

Yogurt	400 g
Composta di mirtillo nero	500 g
Meringa	Q.b.
Mandorle in lamelle	Q.b.



Composizione

Disporre uno strato di meringa sul fondo di ogni coppetta da dessert.
 Aggiungere uno strato di composta di mirtilli, seguito da uno strato di yogurt.
 Completare con 10 g di composta di mirtilli e guarnire con mandorle a lamelle.



Panna cotta ALLE PERE WILLIAMS

Per 10 verrine da 110 g ciascuna

Panna intera	600 g
Latte	200 g
Purea di pera Williams	400 g
Composta di pera Williams	500 g
Zucchero	130 g
Gelatina	12 g
Biscotti Speculoos	Q.b.



Composizione

Ammollare la gelatina in acqua fredda finché non sarà ammorbidita.
 Scaldare insieme il latte, la panna e lo zucchero.
 Togliere dal fuoco, aggiungere la gelatina e la purea di frutta, quindi mescolare con una frusta fino ad ottenere un composto omogeneo.
 Versare in coppette da dessert e mettere in frigorifero fino a quando non si sarà solidificata.
 Guarnire con la composta di frutta e sbriciolare qualche biscotto speculoos sulla superficie.





Cheesecake al bicchiere

AL FRUTTO DELLA PASSIONE

Per 10 verrine da 110 g ciascuna

<i>Base di cheesecake</i>	
Formaggio spalmabile	160 g
Zucchero	20 g
Gelatina	2,5 g
Panna intera	160 g
Biscotti di pasta frolla tipo shortbread sbriciolati	255 g
Composta di frutto della passione ANDROS Chef	500 g



Cheesecake al bicchiere

Idratare e sciogliere la gelatina.

Mescolare insieme il formaggio spalmabile e lo zucchero fino ad ottenere un composto omogeneo.

Aggiungere la gelatina sciolta e mescolare.

Incorporare delicatamente la panna fresca fino a ottenere un composto omogeneo.

Porzionare 25 g di biscotti shortbread sbriciolati in ogni verrina e aggiungere 40 g di base per cheesecake, quindi mettere in frigorifero fino a quando non si sarà solidificata.

Composizione

Distribuire 50 g di composta di frutto della passione sulla superficie di ogni vasetto.



Dessert Tiramisù al LIMONE

Per 10 verrine da 110 g ciascuna

Savoardi	185 g
Mascarpone	145 g
Panna intera	145 g
Tuorli d'uovo	58 g
Zucchero	87 g
Acqua	15 g
Gelatina	5 g
Composta di limone-yuzu ANDROS Chef	460 g



Preparazione

Portare lo zucchero e l'acqua a 118 °C.

In una planetaria, sbattere i tuorli d'uovo e versare gradualmente lo sciroppo di zucchero caldo a filo.

Montare ad alta velocità fino a quando il composto non si raffredda completamente.

Ammorbidire la gelatina e scioglierla a +40°C, quindi incorporarla al composto di uova.

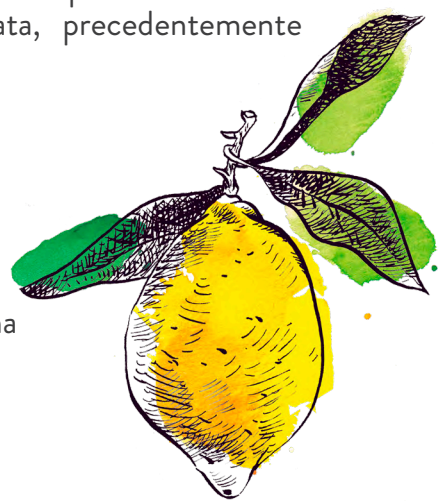
Incorporare delicatamente questo composto alla panna montata, precedentemente mescolata accuratamente con il mascarpone.

Composizione

Disporre circa 20 g di biscotti sul fondo di ogni bicchiere.

Aggiungere poi 50 g di composta di limone e yuzu.

Lasciar raffreddare in frigorifero per almeno 2 ore, poi decorare con frutti di bosco freschi o con una coulis di frutti di bosco appena prima di servire.





contact.androschef@andros.fr

www.androschef.com