

PULPES DE FRUITS, L'INSPIRATION
DES CHEFFE.S



WWW.AUMARU.COM.CO



sommaire

INTRO

Pulpe de fruit	03
----------------	----

DESSERTS

Tarte au citron vert	08
----------------------	----

Panna Cotta au cannelle et Coulis Goyave	14
--	----

Pavlova au lulo	18
-----------------	----

Pâte de fruits	22
----------------	----

Crème de Curuba	25
-----------------	----

Confitures	27
------------	----

Bûche de Noël Corossol et Tamarin	30
-----------------------------------	----

BOISSONS

Colombian Vibes	34
-----------------	----

Colombian Vice	35
----------------	----

Maria Sangria	38
---------------	----

Jus De Fruit	42
--------------	----



C'est avec fierté que nous vous présentons le premier livre de recettes d'AUMARÚ© - PULPE DE FRUIT. Ce projet est le résultat du travail collectif et de la collaboration de plusieurs chefs et cheffes.

Nous souhaitons saisir cette occasion pour exprimer notre profonde gratitude à chacune et chacun de ceux qui ont contribué en partageant leur temps et leur savoir : Carla, Lorena, Kelly, Anaïs, Laurent, Mélanie, Rodrigo et Juan Carlos. Ce livre n'aurait pas vu le jour sans vous.

Par ailleurs, cet ouvrage reflète pleinement l'esprit d'AUMARÚ : un esprit de connexion et de partage, réunissant des cultures, des origines et des histoires diverses autour d'une passion commune, la gastronomie.

Chaque personne parmi vous a contribué avec une part de ses origines – mexicaines, françaises, boliviennes et péruviennes – ainsi qu'avec son expertise, enrichie par son parcours de vie et sa formation en France, afin de créer ces recettes mettant à l'honneur des fruits d'origine colombienne.

Nous espérons que ce livre ne représente que le début d'une belle aventure, ouvrant la voie à de nombreuses autres collaborations à l'avenir.

Un grand merci à toutes et à tous !





QU'EST-CE QUE LA PULPE DE FRUIT?

Depuis longtemps, en Colombie, la pulpe de fruits congelée est un produit conçu pour éviter le gaspillage et valoriser le travail des agriculteurs colombiens. Grâce à sa position géographique et à la diversité de ses zones climatiques, la Colombie bénéficie d'une

immense richesse naturelle, notamment en fruits et légumes. Cependant, chaque année, des millions de tonnes de ces produits sont perdues en raison de divers problèmes, tels que des prix de vente trop bas, des difficultés de transport et de stockage, et bien d'autres encore.

La transformation des fruits en pulpe permet donc de prolonger leur durée de conservation et de réduire leur gaspillage.

Non fermentée, ni concentrée, ni diluée, la pulpe de fruits AUMARÚ est obtenue à partir de la partie comestible des fruits. Nos fruits sont choisis avec les plus hauts standards de qualité pour garantir un produit 100% frais, naturel et sain.

Vous trouverez à continuation un petit descriptif du goût de toutes nos pulpes exotiques afin de pouvoir vous inspirer dans vos créations.

PULPE DE FRUIT

TOUT NATUREL - SANS SUCRES AJOUTÉS

PRODUITS 1KG

ANANAS



Originnaire d'Amérique du Sud, l'ananas est aujourd'hui l'un des fruits exotiques les plus connus au monde.

COROSSOL



L'arôme et la texture de la chair blanche du corossol peuvent être décrits comme un mélange entre l'acidité de la mandarine et la douceur de la poire, avec des notes de banane et de kiwi. Fruit très polyvalent, le corossol est garanti de satisfaire l'envie d'exotisme de vos clients, que ce soit dans des cocktails, des desserts, des glaces ou toute autre préparation.

CURUBA



Un fruit exotique parmi les fruits exotiques son goût peut être décrit comme un mélange entre la mangue et le fruit de la passion, caractérise par une légère acidité rappelant celle du gingembre mais accompagnée de notes douces.

PULPE DE FRUIT

TOUT NATUREL - SANS SUCRES AJOUTÉS

PRODUITS 1KG

FEIJOA



Parfaite pour ceux qui aiment la texture granuleuse de la poire, le goût de la feijoa peut être mieux décrit comme un mélange entre l'ananas, la goyave et la fraise.

GOYAVE



Fruit exotique par excellence, la goyave se distingue par sa texture granuleuse évoquant celle de la poire. Son goût offre un équilibre unique entre douceur et acidité, enrichi de notes florales, le tout rehaussé par une teinte rose caractéristique.

LULO



Le goût du lulo se caractérise principalement par son acidité, qui peut vous rappeler d'autres agrumes comme l'orange ou le citron vert, ainsi que d'autres fruits tels que le maracuyá ou le fruit de la passion.

PULPE DE FRUIT

TOUT NATUREL - SANS SUCRES AJOUTÉS



MARACUYÁ



Malgré leurs similitudes, il ne faut pas confondre le maracuyá avec le fruit de la passion. En général, plus grand et d'une couleur jaune, le maracuyá se distingue également du fruit de la passion par son goût plus acide.

MÛRE



La mûre des Andes, aussi connue sous le nom de mûre de Castilla, se caractérise par son arôme floral très prononcé et son goût plus acide que celui de ses homologues européens.

TAMARILLO



C'est le goût de la tomate douce qui caractérise ce fruit, d'où son surnom en espagnol de "tomate d'arbre". Ce goût de tomate est accompagné de notes rappelant la carotte, la patate douce et même le kaki.



TARTE AU CITRON VERT
MERINGUÉE, COROSSOL ET TEQUILA

BY CARLA KIRSCH

01

POUR 4 PERSONNES

CARLA KIRSCH



“ MEXICO

Dans son restaurant situé sur les pentes de la Croix-Rousse, la cheffe Carla Kirsch propose une cuisine mexicaine bistronomique, mettant à l'honneur des ingrédients locaux enrichis par les saveurs de sa terre natale, le Mexique. À cette occasion, elle nous dévoile un dessert mettant en valeur notre pulpe de corossol, qui apporte à cette tarte au citron une touche exotique et un accent mexicain unique.

”

ingrédients

CRUMBLE AMANDE CITRON

- 50g de farine
- 50g de cassonade
- 50g de beurre doux en cubes
- 40g de poudre d'amande
- Le zeste de 3 citrons verts
- 1 pincée de fleur de sel

GELÉE COROSSOL TEQUILA

- 250g de pulpe de corossol sans pepins ou surgelée
- 10g d'agar agar
- 50g de sucre
- 10cl de tequila blanc

POUR FINIR

- Sorbet citron
- Zestes de citron
- Quelques feuilles de basilic

CRÈME AU CITRON VERT

- 1 œuf + 1 jaune
- 125g de sucre
- 125g de beurre doux
- Le zeste et le jus de 3 citrons verts

MERINGUE SUISSE AU TEQUILA

- 50g de blanc d'œuf
- 50g de sucre
- 10cl de tequila blanc
- Chalumeau



©Anne Le Guern

Réalisation

POUR LE CRUMBLE

- 1 Préchauffer le four à 180°.
- 2 Mettre dans la cuve du batteur mélangeur avec la feuille, tous les ingrédients et mélanger pour obtenir une texture de sable.
- 3 Etaler sur une plaque à four recouverte du papier cuisson ou un tapis siliconé. Cuire 10 à 12 min en surveillant la coloration.
- 4 Laisser refroidir et réserver.

POUR LA CRÈME AU CITRON

- 1 Dans une casserole, mettre tous les ingrédients à l'exception du beurre.
- 2 Cuire à feu très doux jusqu'à ébullition et que ça épaississe en remuant bien avec un fouet pour bien intégrer tous les éléments et éviter que la crème brûle au fond de la casserole.
- 3 Débarrasser la crème dans un récipient pour arrêter la cuisson et laisser refroidir à température ambiante.



©Anne Le Guern

4 Une fois la crème tempérée, intégrer le beurre par petit morceaux à l'aide d'un mixeur plongeant ou au fouet.

5 Transférer dans une poche pâtissière et réserver au frais.

POUR LA GELÉE COROSSOL TEQUILA

1 Mélanger le sucre et agar-agar.

2 Faire chauffer la pulpe de corossol dans une casserole à feu moyen, verser en pluie le mélange agar-agar et sucre et bien intégrer avec un fouet. Bien faire bouillir le mélange pendant 1 min sans cesser de remuer.

3 Débarrasser dans un récipient et laisser figer la gelée. Une fois froide, émulsionner la gelée avec la tequila avec un mixeur plongeant pour obtenir une gelée souple et légèrement fluide. Réserver dans une poche pâtissière.



©Anne Le Guern



©Anne Le Guern

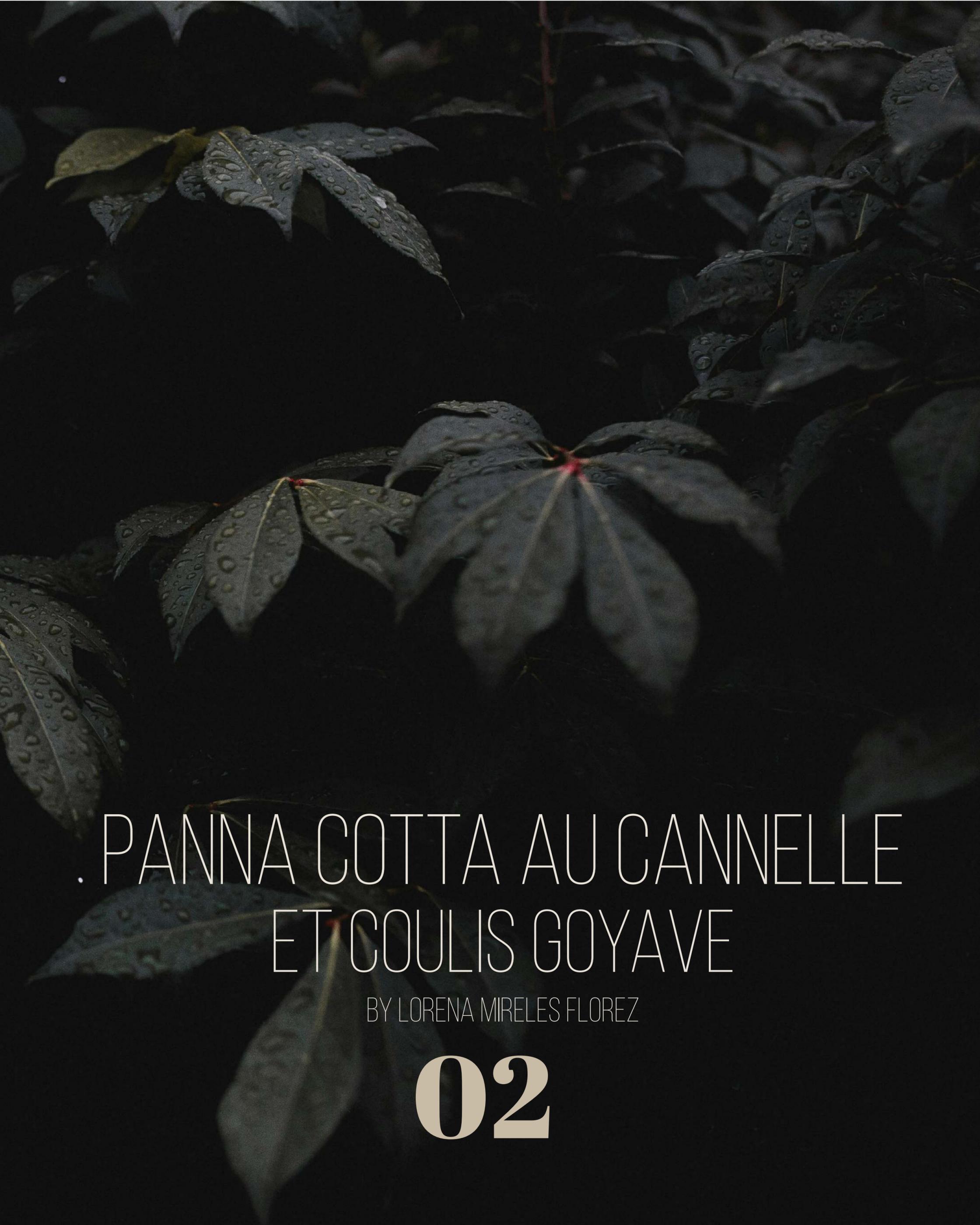
MERINGUE SUISSE

- 1 Mettre les blancs et le sucre dans un bol sur un bain marie ou dans une Thermomix et fouetter jusqu'à monter la température à 55° degrés.
- 2 Une fois la température atteinte, transférer le mélange dans la cuve du batteur, rajouter la tequila et battre à vitesse maximum, jusqu'à complet refroidissement.
- 3 Débarrasser dans un récipient et laisser figer la gelée. Une fois froide, émulsionner la gelée avec la tequila avec un mixeur plongeant pour obtenir une gelée souple et légèrement fluide. Réserver dans une poche pâtissière.

MONTAGE

- 1 Déposer sur le fond de l'assiette un peu de crumble.
- 2 Pocher quelques points de crème citron en alternant avec la gelée coross.
- 3 Déposer une quenelle de sorbet par dessus et recouvrir la quenelle de meringue.
- 4 Bruler la meringue légèrement avec le chalumeau. Finir avec zestes de citron et les feuilles de basilic.



A close-up photograph of dark green, glossy leaves covered in small water droplets. The leaves are arranged in a dense, overlapping pattern, creating a rich, textured background. The lighting is soft, highlighting the wet surfaces and the veins of the leaves.

. PANNA COTTA AU CANNELLE
ET COULIS GOYAVE

BY LORENA MIRELES FLOREZ

02

L O R E N A MIRELES



“ MEXICO

Forte d'un parcours dans des restaurants étoilés, la cheffe pâtissière Lorena Mireles, originaire du Mexique, nous propose pour cette occasion deux recettes mettant à l'honneur la goyave rose, un fruit qu'elle connaît depuis son enfance, ainsi que le lulo, emblème fruité de la Colombie. Elle revisite deux grands classiques : une panna cotta parfumée à la cannelle, accompagnée d'un coulis de goyave, suivie d'une Pavlova au lulo.

”

ingrédients

PANNA COTTA

- 750g Lait
- 225g Crème
- 85g Sucre
- 5 Feuilles Gélatine
- 2 Batons cannelle

COULIS GOYAVE

- 300g Pulpe Goyave
- 125g de sucre
- 3 Feuilles Gelatine



Réalisation

POUR LE PANNA COTTA AU CANNELLE ET COULIS GOYAVE

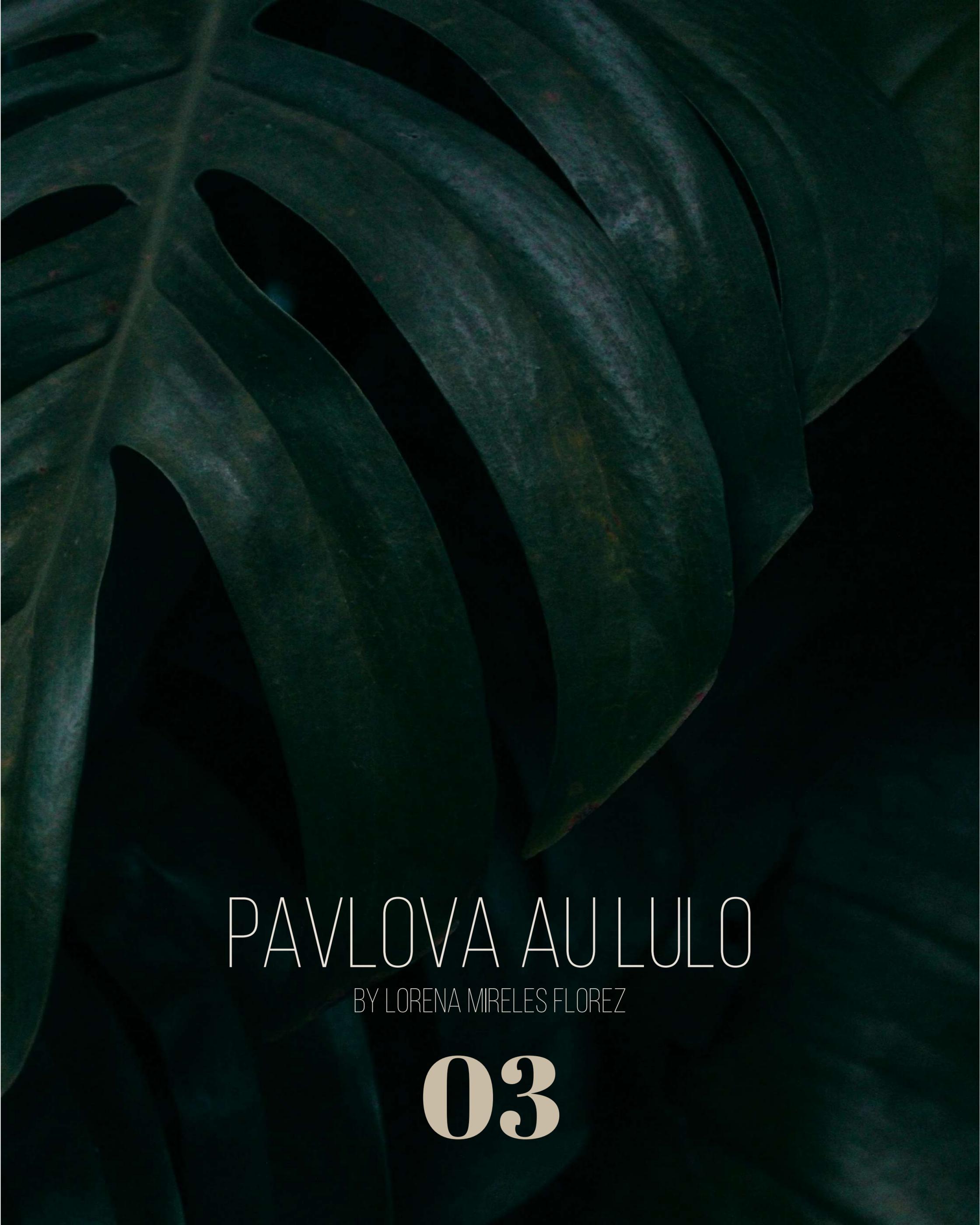
- 1 Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- 2 Mettre le lait, le sucre et la cannelle dans une casserole et faire frémir.
- 3 Dès le début de l'ébullition, retirer la casserole du feu et ajouter la gélatine égouttée.
- 4 Ajouter la crème.

- 5 Bien remuer et verser dans des coupelles
- 6 Laisser refroidir puis placer quelques heures au réfrigérateur pour faire prendre.

POUR LE COULIS GOYAVE

- 1 Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- 2 Chauffer la pulpe Goyave avec le sucre, une fois à 70°C ajouter la gélatine égouttée, laisser refroidir un peu et verser sur le pannacotta, réfrigéré.





PAVLOVA AU LULO

BY LORENA MIRELES FLOREZ

03



ingrédients

MERINGUE SUISSE

- 100g Blanc d'œufs
- 100g Sucre semoule
- 100g Sucre Glace

GANACHE MONTÉE LULO

- 290g Pulpe de Lulo
- 30g Glucose
- 30g Sucre inversi
- 670g Chocolat Blanc
- 970g Crème

COMPOté LULO

- 850g Pulpe Lulo
- 100g Sucre
- 16g Pectine
- 7 Feuilles Gelatine

Réalisation

POUR LE MERINGUE SUISSE

- 1 Dans la cuve du batteur, fouetter les blancs d'oeufs et le sucre semoule sur une baine marie et chauffer à 70°C.
- 2 faire refroidir en fouettant au batteur.
- 3 Une fois refroidi ajouter le sucre glace tamisé avec une maryse.
- 4 Remplir une poche à douille et faire la forme désirée sur une silpat.
- 5 Mettre au four pendant 5 heures a 80°C.

POUR LE GANACHE MONTÉE LULO

- 1 Chauffer la pulpe avec le glucose et le sucre inverti.
- 2 Verser progressivement le mélange chaud sur le chocolat blanc.
- 3 Mixer dès que possible pour faire l'émulsion.
- 4 Ajouter la crème fleurette froide
- 5 Mixer de nouveau.
- 6 Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser de préférence une nuit.
- 7 Foisonner

POUR LE COMPOTÉ LULO

- 1 Dans une casserole chauffer la pulpe de Lulo, le sucre et la pectine.
- 2 Quand l'eau arrive à 80°C ajouter la gélatine hydratée.
- 2 Laisser refroidir.

MONTAGE

- 1 Garnir entièrement l'intérieur des coques de meringue avec la compoté Lulo. Fouetter la ganache montée, puis dresser sur les disques à l'aide d'une douille.



The background of the entire page is a dense, dark green pattern of fern fronds. The leaves are layered and overlap, creating a rich, textured appearance. The lighting is soft, highlighting the veins and serrated edges of the leaves.

PÂTE DE FRUITS

BY KELLY GEOFFRAY

04

K E L L Y
G E O F F R A Y



FRANCE

Avec une carrière fulgurante, marquée par des passages dans des établissements étoilés de la Côte d'Azur et de Lyon, la cheffe pâtissière Kelly Geoffray nous propose une recette originale de pâte de fruit conçue pour toute notre gamme. Alliant la rigueur de la technique française aux meilleurs produits de Colombie, ces pâtes de fruit sont une véritable délicatesse, à la fois raffinées et savoureuses.

(GR)

(GR)

ingrédients

	PULPE 1000 GR	PECTINE	SUCRE (GR)	SIROP DE	ACIDE	EAU (GR)	POIDS	CUISSON	
		JAUNE (GR)		GLUCOSE (GR)	CITRIQUE (GR)		TOTAL (GR)	T°	BRIX
PÂTE DE FRUITS	FEIJOA	27	1390	220	9	9	1655	106°C	74B
	LULO	28	1380	165	8	8	1589	107°C	74B
	COROSSOL	22	1165	165	8	8	1368	105°C	73B
	CURUBA	28	1050	130	9	9	1226	105°C	73B
	MARACUYÀ	22	1240	250	5	5	1522	107°C	74B
	TAMARILLO	22	895	175	9	9	1110	105°C	73B
	GOYAVE	27	1380	220	8	8	1643	105°C	73B
	ANANAS	33	1335	110	7	7	1492	106°C	75B
	MÛRE	27	1280	190	9	9	1515	106°C	73B



Réalisation

PÂTE DE FRUITS

- 1 Mélanger 250 gr de sucre avec la pectine.
- 2 Verser en pluie sur la pulpe, bien mélanger.
- 3 Amener à ébullition, puis verser le restant de sucre, puis le glucose en gardant l'ébullition.
- 4 Cuire à la température demandée, et contrôler le Brix au refractomètre si vous en avez un.
- 5 Ajouter l'acide citrique préalablement diluer dans l'eau.
- 6 Couler en cadre ou en moule.



CRÈME DE CURUBA

RODRIGO SALLES NAVIA

05



“ BOLIVIA

L'histoire d'une reconversion réussie : des drones et des ondes électromagnétiques aux couteaux et aux poêles. La cuisine du chef Rodrigo Salles s'inspire de ses racines boliviennes. Pour cette occasion, le chef nous propose une recette mettant en vedette un fruit qu'il connaît bien, la curuba, ou comme on l'appelle en Bolivie, le « tumbo ». Une recette pour une crème de curuba onctueuse et pleine de saveur.

”

ingrédients

- 1 kg de pulpe de curuba Aumarú
- 500 g de sucre
- 1 L de crème de lait
- Gélatine en quantité nécessaire pour 1 L de crème de lait

Préparation

- 1 Mélanger les 500 g de sucre avec 1 L de crème de lait. Monter la crème.
- 2 Passer la pulpe à travers une passoire pour séparer le jus de la pulpe.
- 3 Mélanger la pulpe avec la crème montée.
- 4 Réduire le jus jusqu'à obtenir un sirop en ajoutant du sucre selon votre goût ou de la fécule de maïs, selon votre préférence.

N'hésitez pas à essayer cette recette avec nos autres pulpes don't la goyave, la feijoa, la mûre et le corossol.





CONFITURES

BY MÉLANIE ALEJANDRI

06

M É L A N I E

ALEJANDRI



FRANCE

Un jeune talent de la pâtisserie aux origines françaises et mexicaines, la cheffe Mélanie Alejandri nous présente, à cette occasion, des recettes de confitures réalisées à partir de quatre de nos pulpes. Tout d'abord, la goyave rose, un fruit que la cheffe connaît depuis son enfance, puis trois fruits qu'elle a eu l'occasion de découvrir : la curuba, la feijoa et le tamarillo.

Que ce soit comme garniture pour vos desserts, à déguster seules ou accompagnées d'un plateau de fromages, ces confitures satisferont votre envie d'un accompagnement sucré et exotique

ingrédients

	PULPE 1000 GR	SUCRE SEMOULE (GR)	SIROP DE GLUCOSE (GR)	PECTINE NH (GR)
CONFITURES	CURUBA	133	133	26
	FEIJOA	133	133	13
	GOYAVE	133	133	13
	TAMARILLO	133	133	26

Préparation

- 1 Chauffer la pulpe avec le sirop de glucose
- 2 Ajouter en pluie le sucre semoule et la pectine NH
- 3 Faire bouillir 2 minutes, puis stocker.



BÛCHE DE NOËL COROSSOL
ET TAMARIN

BY ANAÏS ET LAURENT TROUBLE

07



“ MEXICO

Il ne fait aucun doute que la pâtisserie est une passion qui se transmet de génération en génération et ne connaît pas de frontières.

À cette occasion, Anaïs et son père, Laurent Trouble, nous présentent une recette revisitée d'un dessert traditionnel des fêtes de fin d'année. Un mariage entre la pulpe de corossol et celle de tamarin, cette bûche de Noël symbolise également un triple lien entre la France, le Mexique et la Colombie ”

ingrédients

Pour 4 buches 260x80x70mm

MERINGUE ITALIENNE

- Blancs d'œufs : 290 g
- Sucre : 220 g
- Eau : 75 g

MOUSSE COROSSOL

- Pulpe de corossol : 500 g
- Gélatine : 12 g
- Sucre : 50 g
- Meringue italienne : 100 g
- Crème liquide 35 % MG : 335 g

MOUSSE TAMARIN

- Pâte de tamarin : 100 g
- Eau (pour dilution) : 100 ml
- Concentrée de tamarin liquide : 100 g
- Sucre : 10 g
- Gélatine : 15 g
- Meringue italienne : 120 g
- Crème liquide 35 % MG : 240 g

BISCUIT SANS FARINE

- Blancs : 120 g
- Jaunes : 80 g
- Sucre : 60 g
- Poudre d'amande : 60 g
- Farine de riz : 100 g
- Sucre glace : 70 g
- Beurre : 160 g
- Décor
Nappage miroir neutre : QS

Réalisation

BISCUIT SANS FARINE

PRÉPARATION DE L'APPAREIL

- 1 Monter les blancs en neige avec le sucre.
- 2 Ajouter les jaunes et mélanger délicatement.
- 3 Incorporer le sucre glace, la farine de riz et la poudre d'amande tamisée
- 4 Ajouter le beurre fondu froid.

CUISSON

- 1 Étaler uniformément sur une plaque a rebord 30x40 cm recouverte de papier cuisson.
- 2 Cuire à 165 °C (four ventilé) pendant 15-17 minutes.
- 3 Refroidir sur grille

MERINGUE ITALIENNE ALLÉGÉE

- 1 Cuire le sucre avec l'eau à 118 °C
- 2 Verser en filet sur les blancs d'œufs montés, fouetter jusqu'à refroidissement.

MOUSSE COROSSOL

- 1 Chauffer la pulpe de corossol et le sucre à 40-50 °C, ajouter la gélatine préalablement hydratée et essorée. Mélanger.
- 2 Monter la crème liquide froide en chantilly souple.
- 3 Incorporer la pulpe gélatinée à la meringue italienne.
- 4 Ajouter délicatement la crème montée.



MOUSSE TAMARIN

- 1 Diluer la pâte de tamarin dans l'eau et chauffer à feu doux
- 2 Une fois diluée tamiser et ajouter le sucre et le concentrée de tamarin.
- 3 Faire chauffer à 50 °C
- 4 Ajouter la gélatine hydratée et essorée, bien mélanger.
- 5 Monter la crème liquide froide en chantilly souple.
- 6 Mélanger le concentré de tamarin à la meringue italienne.
- 7 Incorporer délicatement la crème montée

MONTAGE

- 1 Couler la mousse corossol jusqu'à mi-hauteur du moule. Lisser.
- 2 Ajouter la mousse tamarin. Lisser.
- 3 Déposer une bande de biscuit ajustée à la taille du moule.
- 4 Mettre au congélateur.

FINITION ET DÉCOR

- 1 Démouler la bûche congelée et la placer sur une grille.
- 2 Chauffer légèrement le nappage miroir neutre et napper uniformément la bûche.
- 3 Décorer avec des éléments au choix (flocons de neige, boules de Noël, etc...).



COLOMBIAN VIBES
& COLOMBIAN VICE

JUAN CARLOS LOPEZ

08



“ PERÚ

Issu d'une famille de cuisiniers, Juan Carlos Lopez fait de sa passion pour la fermentation un véritable art. Avec plus de 17 ans d'expérience, il est en recherche continue de nouveaux ingrédients et de nouvelles techniques pour affiner de plus en plus son art. À cette occasion, il nous présente une série de créations spectaculaires avec nos pulpes de fruits : des cocktails aux granités, cet artiste trouve le parfait équilibre entre l'acidité et la douceur naturelles de nos pulpes. ”

ingrédients

Deux créations inspirées du classique Miami Vice: à savourer en version sans alcool ou alcoolisée. Le mocktail "Colombian Vibes" et le cocktail "Colombian Vice" marient l'acidité naturelle de la mûre des Andes à la douceur du corossol dans une boisson granité, aussi rafraîchissante qu'exotique.

COLOMBIAN VIBES (SANS ALCOOL) GRANITÉ COROSSOL

- 500 g de pulpe de corossol
- 500 ml d'eau
- 120 g de sucre
- 17 g de dextrose
- 17 g de glucose atomisé

GRANITÉ MÛRE

- 500 g de pulpe de mûre
- 500 ml d'eau
- 90 g de sucre
- 15 g de dextrose
- 15 g de glucose atomisé

COLOMBIAN VICE COROSSOL COLADA

- 35 ml de rhum
- 35 ml de crème de coco
- 60 ml de pulpe de corossol
- Glace pilée

MÛRE DAIQUIRI

- 45 ml de rhum
- 25 ml de Disaronno
- 50 ml de pulpe de mûre
- 10 ml de jus de citron vert
- Glace pilée



Réalisation

PRÉPARATION AVEC MACHINE À GRANITÉ

- 1 Mélangez tous les ingrédients de chaque granité dans un blender jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.
- 2 Versez la préparation dans la machine à granité et réglez la température selon votre préférence.
- 3 Servez les deux granités dans un même verre à une température entre -2 et -4 degrés, selon la préférence.

PRÉPARATION SANS MACHINE

- 1 Mélangez tous les ingrédients dans un blender.
- 2 Séparez la préparation et congelez la moitié.
- 3 Mélangez dans un blender la partie congelée avec la partie non congelée de chaque granité, puis versez les deux préparations dans un même verre.



MARIA SANGRIA

JUAN CARLOS LOPEZ

09



ingrédients

Un cocktail qui change à chaque gorgée, le Maria sangria est un mariage entre la **douceur du vin** italien avec l'**acidité de la mûre** des Andes.

MARIA SANGRIA

- 1 Bouteille de vin blanc Trebbiano d'Abruzzo ou de votre préférence.
- 1 bouteille de vin rouge nero d'Avola ou de votre préférence.
- 500 gr de pulpe de mûre des Andes.
- 50 gr de menthe fraîche.
- 50 gr d'aneth frais.
- 25 cl de sirop de sucre riche (2 parts de sucre pour 1 part d'eau)
- 10 gr d'acide malique.
- 1 pompe d'aquarium





Préparation

SANGRIA BLANCHE

- 1 Dans un grand récipient, mélangez le vin blanc, le sirop de sucre riche, l'acide malique, la menthe, l'aneth et le carvi toasté.
- 2 Couvrez et laissez reposer au réfrigérateur pendant 24 heures pour que les saveurs se mêlent bien.

SANGRIA ROUGE

- 1 Dans un autre récipient, combinez le vin rouge avec la pulpe de mûre des Andes.
- 2 Utilisez la pompe d'aquarium pour oxygéner le mélange pendant 24 heures. Cela permettra de développer les arômes de manière optimale.

ASSEMBLAGE ET SERVICE

- 1 Filtrez les deux mélanges pour enlever les morceaux de pulpe, les herbes, et les épices.
- 2 Mettez en bouteille les sangrias filtrées.

POUR SERVIR

- 1 Dans un verre à coupe très glacé, versez 9 cl de sangria blanche et 3 cl de sangria rouge.
- 2 Parfumez légèrement avec un soupçon de Sambuca.
- 2 Servez immédiatement pour une expérience rafraîchissante et aromatique.

JUS DE FRUIT

10

“ JUS DE FRUIT

L'un des principaux usages de la pulpe de fruit en Colombie est la préparation de jus frais de fruits. C'est une tradition culturelle d'accompagner leur repas avec un verre de jus pendant le déjeuner.

L'ajout de sucre est facultatif, tout comme la quantité d'eau que vous souhaitez ajouter. En raison de leur acidité, il est toujours recommandé d'ajouter du sucre à certains fruits tels que le lulo, le maracuyá et la mûre.

Moins d'eau et plus de pulpe donnent un jus plus concentré, plus épais et riche en saveur, mais moins de quantité. Il est également très courant de préparer le jus de fruit avec du lait et de l'eau, en particulier pour le corossol et la curuba.

Toutes nos pulpes peuvent être utilisés pour préparer vos jus de fruit préférés. Vous pouvez jouer avec les ingrédients jusqu'à ce que vous trouviez votre combinaison parfaite, mais voici notre recommandation. ”

PULPE DE FRUIT 500 GR	EAU	LAIT	SUCRE	POIDS TOTAL
	(CL)	(CL)	(G)	(L)
ANANAS	75	-	90	1.25
COROSSOL	90	-	100	1.4
CURUBA*	40	50	110	1.4
FEIJOA	90	-	105	1.4
GOYAVE	90	-	110	1.4
LULO	90	-	110	1.4
MARACUYA	90	-	105	1.4
MÛRE	90	-	105	1.4
TAMARILLO	90	=	110	1.4

Préparation

JUS DE FRUIT

- 1 Laissez décongeler la pulpe.
- 2 Dans un blender, mélangez pendant 30 à 45 secondes tous les ingrédients.
- 3 Servez bien frais !

* En Colombie, le corossol, et particulièrement, la curuba, sont traditionnellement préparés avec du lait. Pourtant, vous pouvez ajouter du lait à la pulpe de votre choix !



PULPE DE FRUIT

TOUJOURS NATUREL - SANS SUCRES AJOUTÉS

ANANAS



COROSSOL



CURUBA



FEIJOA



GOYAVE



LULO



MARACUYÁ



MÛRE



TAMARILLO





WWW.AUMARU.COM.CO

TOUS DROITS RESERVES SASU GRAN SAMAN

