

Coulis Gelificato al Amarena

Descrizione

Grazie alle proprietà della gelatina, non è necessario portare il amarena in purea a ebollizione. Una volta reidratata la gelatina, è sufficiente scaldarla per scioglierla e quindi assicurarsi che sia ben distribuita.

Piuttosto neutro in termini di gusto, il gel formato conserva relativamente bene il profilo organolettico del frutto in purea. Il suo punto di fusione relativamente basso permette un rapido cambiamento di stato durante la degustazione.

Ambiti di applicazione suggeriti

- Dolci al piatto
- Entremets, torte e dolcetti
- Bicchierini

Composizione globale



Composizione	1000 g	100%
Gelatina in polvere 220 B	14 g	1.4%
Amarena Oblacinska	300 g	30%
Zucchero semolato	100 g	10%
Amarena Oblacinska	486 g	48.6%
Glucosio in polvere DE 33	100 g	10%

Procedimento

Versare la gelatina a pioggia sulla quantità più piccola di amarena in purea a 4°C, quindi aspettare 15-20 minuti perché la gelatina si idrati.

Scaldare il composto a 50-60°C per fondere bene la gelatina, aggiungere lo zucchero, quindi versare sulla seconda quantità di purea a 4°C e mixare per rendere il tutto omogeneo.

Versare immediatamente.

Coulis Gelificato al Amarena



78.6%
FRUTTA IN
PUREA



20%
ZUCCHERO
AGGIUNTO

Ingredienti

Amarena in purea,
Zucchero semolato,
Gelatina in polvere
220 B, Glucosio in
polvere DE 33



CONGELABILE



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA

Amarena Oblacinska

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da frigo

CONSUMO

Da asporto ,

Sul posto

PUNTI DI FORZA

Intensità della frutta ,

Procedimento e ricetta standard ,

Purea non scaldata o poco scaldata