adamance
fruits du bon sens

Coulis gelificato al bergamotto

Descrizione

Grazie alle proprietà della gelatina, non è necessario portare il bergamotto 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

Coulis gelificato al bergamotto

73.6% FRUTTA IN PUREA

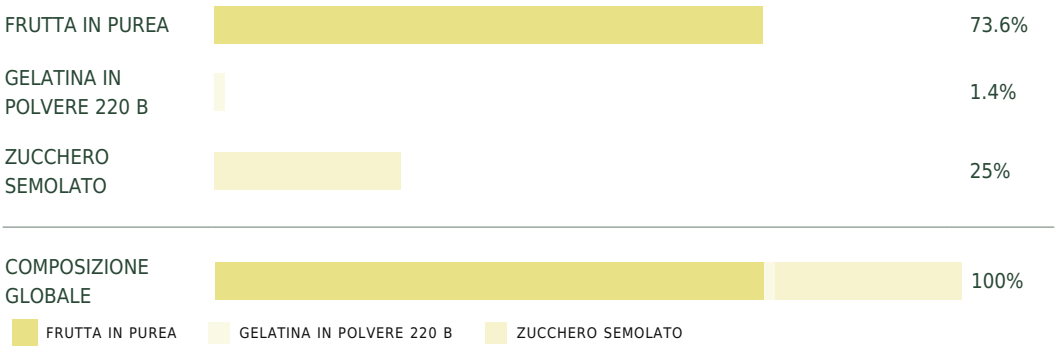
25% ZUCCHERO AGGIUNTO

Ingredienti

Bergamotto in purea, Zucchero semolato, Gelatina in polvere 220 B

CONGELABILE

Composizione globale



Composizione	1000 g	100%
Gelatina in polvere 220 B	14 g	1.4%
Bergamotto in purea	300 g	30%
Zucchero semolato	250 g	25%
Bergamotto in purea	436 g	43.6%

Procedimento

Versare la gelatina a pioggia sulla quantità più piccola di bergamotto 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.



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA
Bergamotto Fantastico & Femminello

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