

Coulis gelificato al calamondino

Descrizione

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

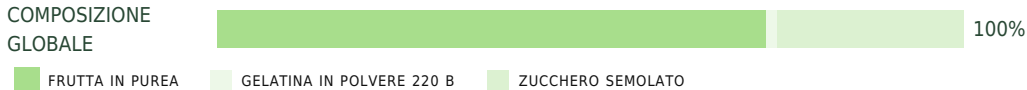
Piuttosto neutro in termini di gusto, il gel formato conserva relativamente bene il profilo organolettico del frutto in purea. Il suo punto di fusione relativamente basso permette un rapido cambiamento di stato durante la degustazione.

Ambiti di applicazione suggeriti

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

Composizione globale

FRUTTA IN PUREA		73.6%
GELATINA IN POLVERE 220 B		1.4%
ZUCCHERO SEMOLATO		25%



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

Procedimento

Versare la gelatina a pioggia sulla quantità più piccola di calamondino 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 calamondino



73.6%

FRUTTA IN PUREA



25%

ZUCCHERO AGGIUNTO

Ingredienti

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



CONGELABILE



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA

Calamondino Ben Tre

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