

Coulis gelificato al limone

Descrizione

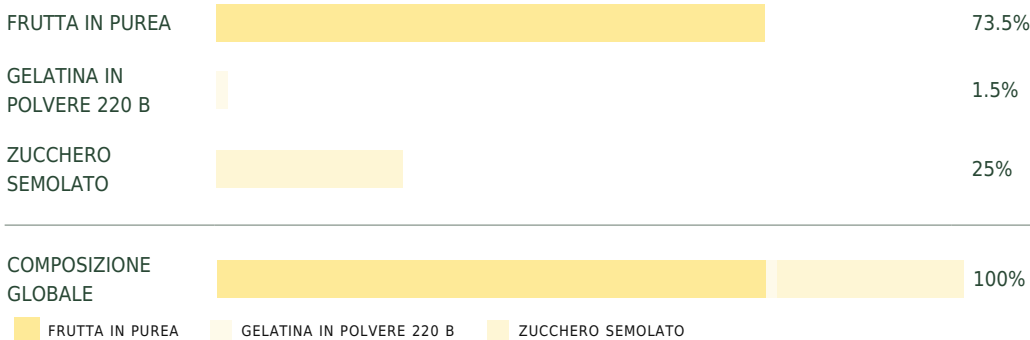
Grazie alle proprietà della gelatina, non è necessario portare il limone in purea a ebollizione. Una volta reidratata la gelatina, è sufficiente scaldarla per scioglierla e quindi assicurarsi che sia ben distribuita.

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 | 15 g | 1.5% |
| Limone in purea | 300 g | 30% |
| Zucchero semolato | 250 g | 25% |
| Limone in purea | 435 g | 43.5% |

Procedimento

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



73.5%
FRUTTA IN
PUREA



25%
ZUCCHERO
AGGIUNTO

Ingredienti

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



CONGELABILE

