adamance
fruits du bon sens

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

Coulis gelificato al limone

73.5% FRUTTA IN PUREA

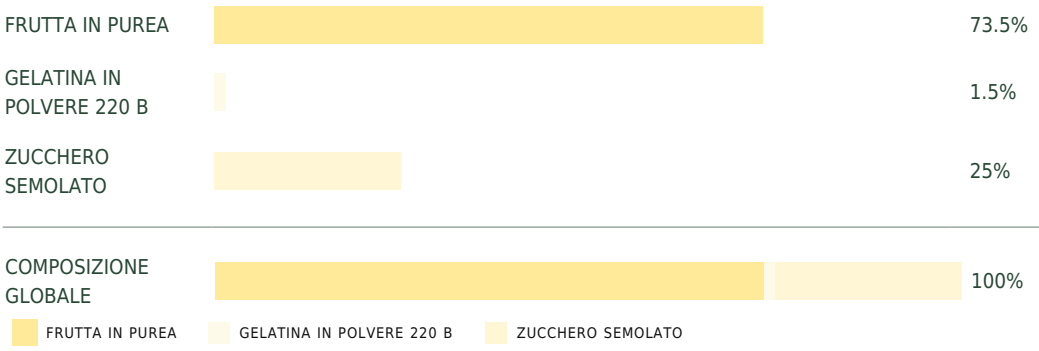
25% ZUCCHERO AGGIUNTO

Ingredienti

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

CONGELABILE

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.



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA
Limone 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