

## Coulis gelificato al Yuzu

### Descrizione

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



### Coulis gelificato al Yuzu



#### Ingredienti

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



CONGELABILE

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

### Procedimento

Versare la gelatina a pioggia sulla quantità più piccola di yuzu 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

Yuzu Citrus Junos

## 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