adamance
fruits du bon sens

Coulis gelificato alla arancia rossa

Descrizione

Grazie alle proprietà della gelatina, non è necessario portare l'arancia rossa 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 alla arancia rossa

76.3% FRUTTA IN PUREA

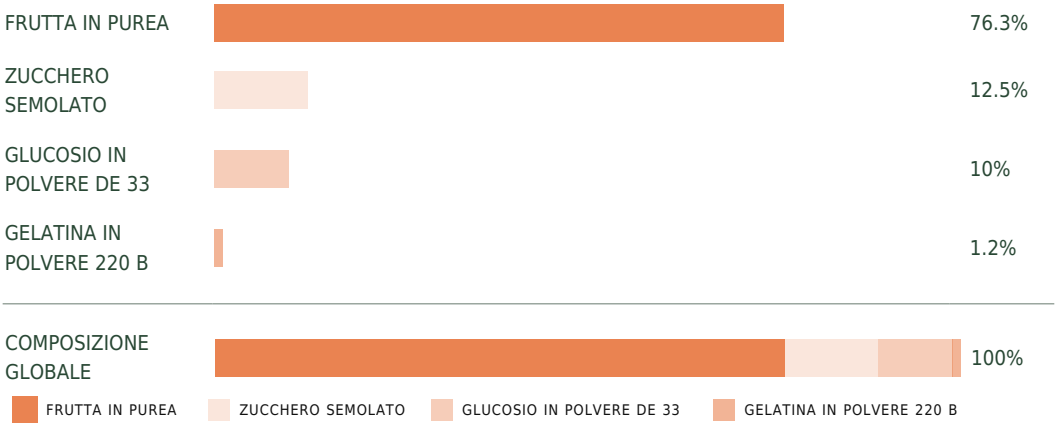
22.5% ZUCCHERO AGGIUNTO

Ingredienti

Arancia Rossa in purea, Zucchero semolato, Glucosio in polvere DE 33, Gelatina in polvere 220 B

CONGELABILE

Composizione globale



Composizione	1000 g	100%
Gelatina in polvere 220 B	12 g	1.2%
Arancia Rossa in purea	300 g	30%
Zucchero semolato	125 g	12.5%
Glucosio in polvere DE 33	100 g	10%
Arancia Rossa in purea	463 g	46.3%

Procedimento

Versare la gelatina a pioggia sulla quantità più piccola di arancia rossa in purea a 4°C, quindi aspettare 15-20 minuti perché la gelatina si idrati.
Riscaldare il composto a 50-60°C per sciogliere la gelatina, aggiungere lo zucchero e il glucosio, quindi versare la seconda quantità di purea a 4°C e mescolare per renderla omogenea.
Versare immediatamente.

FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA
Arancia rossa Moro e Tarocco

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