

Coulis gelificato Banana

Descrizione

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

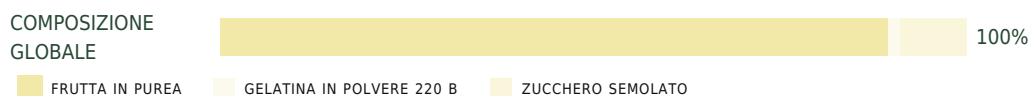
Piuttosto neutro in termini di gusto, il gel formato conserva relativamente bene il profilo organolettico del frutto in purea. Il suo punto di fusione relativamente basso permette un rapido cambiamento di stato durante la degustazione.

Ambiti di applicazione suggeriti

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

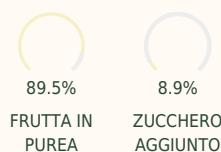
Composizione globale

FRUTTA IN PUREA		89.5%
GELATINA IN POLVERE 220 B		1.6%
ZUCCHERO SEMOLATO		8.9%



FRUTTA IN PUREA GELATINA IN POLVERE 220 B ZUCCHERO SEMOLATO

Coulis gelificato Banana



Ingredienti

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



CONGELABILE

Coulis gelificato Banana

Composizione	1000 g	100%
Gelatina in polvere 220 B	16 g	1.6%
Banana in purea	298 g	29.8%
Zucchero semolato	89 g	8.9%
Banana in purea	596 g	59.6%

Procedimento

Versare a pioggia la gelatina sulla piccola quantità di purea di banana a 4 °C, quindi attendere 15-20 minuti affinché la gelatina si idrati.

Riscaldare il composto a una temperatura compresa tra 50 e 60 °C per sciogliere bene la gelatina, aggiungere lo zucchero, quindi versare sulla grande quantità di purea a 4 °C e frullare per ottenere un composto omogeneo.

Versare immediatamente negli stampi e lasciare gelificare a 4 °C.

Congelare.

Trucco

Scaldando solo 1/3 della banana schiacciata, è possibile preservarne al massimo le caratteristiche organolettiche.



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA

Banana Cavendish

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da frigo

CONSUMO

Da asporto ,

Sul posto

PUNTI DI FORZA

Colore / lucentezza ,

Intensità della frutta ,

Procedimento e ricetta standard