

Coulis gelificato Guava

Descrizione

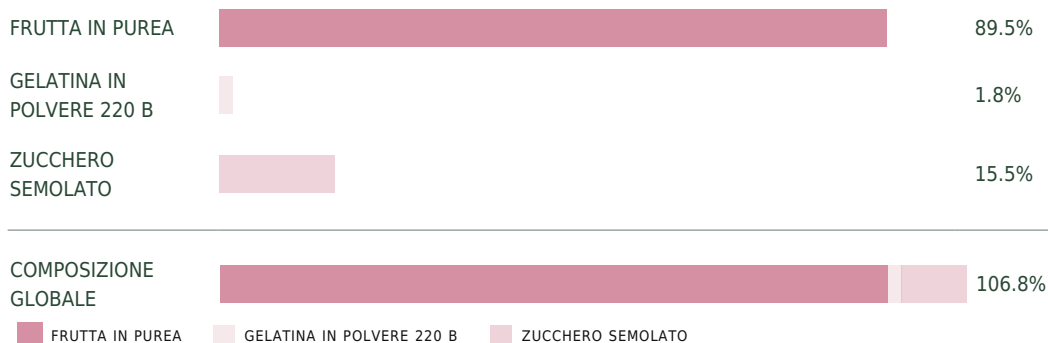
Grazie alle proprietà della gelatina, non è necessario portare il frutto della Guava in purea a ebollizione. Una volta reidratata la gelatina, è sufficiente scaldarla per scioglierla e quindi assicurarsi che sia ben distribuita.

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 Guava

Composizione	1000 g	100%
Gelatina in polvere 220 B	18 g	1.8%
Guava in purea	830 g	83%
Zucchero semolato	155 g	15.5%

Procedimento

Versare a pioggia la gelatina sulla piccola quantità di purea di guava 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.

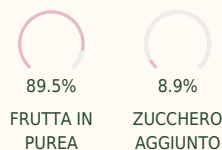
Versare immediatamente negli stampi e lasciare gelificare a 4 °C.

Congelare.

Trucco

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

Coulis gelificato Guava



Ingredienti

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



CONGELABILE



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA
guava paluma

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Da frigo

CONSUMO
Da asporto ,
Sul posto

PUNTI DI FORZA
Colore / lucentezza ,
Intensità della frutta ,
Procedimento e ricetta standard