

Ripieni termostabili Fika Banana

Descrizione

Scoprite il ripieno termostabile Fika alla banana. Con oltre l'80% di frutta, questo ripieno esalta le intense note della banana.
Una ricetta vegetale che esalta le vostre creazioni.

Ambiti di applicazione suggeriti

- Entremets, torte e dolcetti

Composizione globale



Ripieni termostabili Fika Banana

80.97%

FRUTTA IN PUREA

15.69%

ZUCCHERO AGGIUNTO

Ingredienti
Gomma Gellane,
Amido di mais,
Zucchero semolato,
Purea di banana

CONGELABILE

Ripieni termostabili Fika Banana

Composizione	1000 g	100%
Gomma Gellane	3 g	0.3%
Amido di maisde maïs	30 g	3.04%
Zucchero semolato	157 g	15.69%
Banana in purea	810 g	80.97%

Procedimento

Rassembler le citrate de sodium, la gomme gellane et l'amidon, puis les mélanger au sucre semoule pour les disperser.
Verser en pluie sur la purée de fruits à 4°C, puis mixer pour bien homogénéiser.
Chauffer à 90°C sans cesser de remuer, puis sans attendre (car la prise du gel est rapide), utiliser aussitôt.



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA
Banana Cavendish

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Da frigo

CONSUMO
Da asporto ,
Sul posto

PUNTI DI FORZA
Intensità della frutta