

Gel iota Arancia Rossa

Descrizione

Gelificante naturale vegetale, la carragenina iota è estratta da alghe rosse e permette di ottenere un gel con una buona tenuta, che rimane morbido.

Dato che la quantità di zucchero medio non ha un impatto significativo sulla consistenza del gel, è possibile realizzare ricette molto poco zuccherate.

Ambiti di applicazione suggeriti

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

Composizione globale



Composizione	1000 g	100%
Zucchero semolato	90 g	9%
Carragenina iota	5 g	0.5%
Arancia rossa in purea	805 g	80.5%
Glucosio in polvere DE 33	100 g	10%

Procedimento

Mescolare lo zucchero, il glucosio in polvere e la carragenina iota, quindi versare a pioggia sui arancia rossa in purea a 4°C.

Mixare per rendere il composto omogeneo, quindi scaldare a 85°C mescolando continuamente.

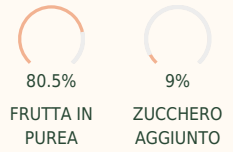
Versare immediatamente.

Trucco

Personalizzate la proporzione di zucchero di questa ricetta in base all'ambiente.

È possibile aumentare o diminuire leggermente la quantità di zucchero senza interferire sulla consistenza, per regolare l'equilibrio gustativo globale di un prodotto.

Gel iota Arancia Rossa



Ingredienti

Arancia rossa in purea, Glucosio in polvere DE 33, Zucchero semolato, Carragenina iota



CONGELABILE



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 ,
Proporzioni facilmente personalizzabili ,
Ricetta vegetale