adamance
fruits du bon sens

Gel iota Fragola Mara des bois

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

Gel iota Fragola Mara des bois

90.5% FRUTTA IN PUREA

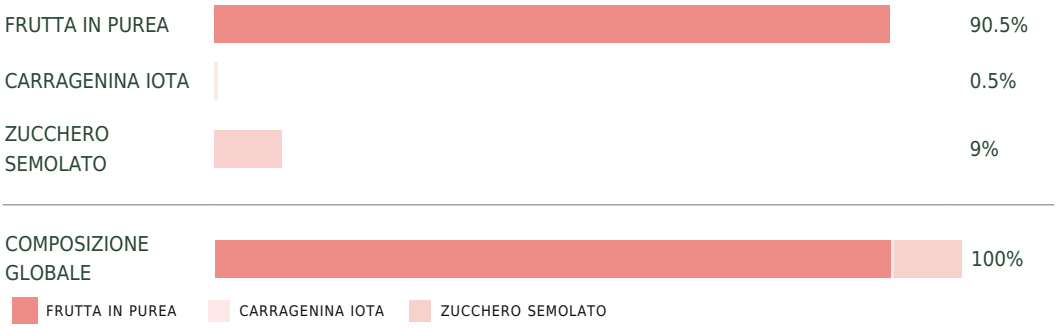
9% ZUCCHERO AGGIUNTO

Ingredienti

Fragola in purea, Zucchero semolato, Carragenina iota

CONGELABILE

Composizione globale



Composizione	1000 g	100%
Zucchero semolato	90 g	9%
Carragenina iota	5 g	0.5%
Fragola in purea	905 g	90.5%

Procedimento

Mescolare lo zucchero e la carragenina iota, quindi versare a pioggia sui fragola 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.



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA
Fragola Mara des Bois

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Da frigo

CONSUMO
Da asporto ,
Sul posto

PUNTI DI FORZA
Intensità della frutta ,
Proporzioni facilmente personalizzabili ,
Ricetta vegetale