

Gel iota Guava

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%
Guava in purea	597 g	59.7%
Carragenina iota	5 g	0.5%
Zucchero semolato	398 g	39.8%

Procedimento

Mescolare lo zucchero e la carragenina iota, quindi versare a pioggia sui guava 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 Guava



59.7%
FRUTTA IN
PUREA



4.5%
ZUCCHERO
AGGIUNTO

Ingredienti

Guava in purea,
Carragenina iota,
Zucchero semolato



CONGELABILE



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA

guava paluma

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da frigo

CONSUMO

Da asporto ,

Sul posto

PUNTI DI FORZA

Intensità della frutta ,

Proporzioni facilmente personalizzabili ,

Ricetta vegetale