

Gel iota Litchi

Descrizione

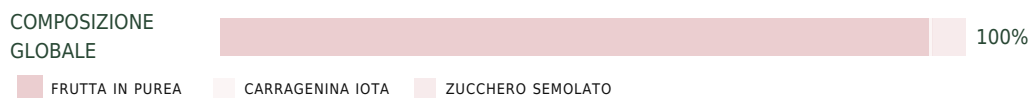
Gelificante naturale vegetale, la carragenina iota è estratta da alghe rosse e permette di ottenere un gel con una buona tenuta, che rimane morbido.

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%
Litchi in purea	950 g	95%
Carragenina iota	5 g	0.5%
Zucchero semolato	45 g	4.5%

Procedimento

Mescolare lo zucchero e la carragenina iota, quindi versare a pioggia sui litchi 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 Litchi



95%

FRUTTA IN
PUREA



4.5%

ZUCCHERO
AGGIUNTO

Ingredienti

Litchi in purea,
Carragenina iota,
Zucchero semolato



CONGELABILE



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA

Litchi Chinensis

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da frigo

CONSUMO

Da asporto ,

Sul posto

PUNTI DI FORZA

Intensità della frutta ,

Proporzioni facilmente personalizzabili ,

Ricetta vegetale