

Gel iota Mandarino

Descrizione

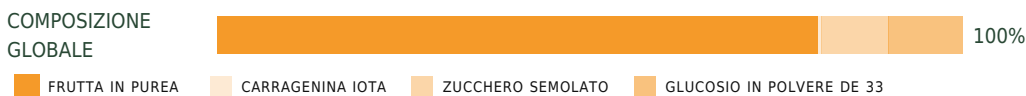
Gelificante naturale vegetale, la carragenina iota è estratta da alghe rosse e permette di ottenere un gel con una buona tenuta, che rimane morbido.

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%
Mirtillo 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 mandarino 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 Mandarino



80.5%
FRUTTA IN
PUREA



9%
ZUCCHERO
AGGIUNTO

Ingredienti

Mandarino in purea,
Glucosio in polvere
DE 33, Zucchero
semolato,
Carragenina iota



CONGELABILE



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA

Mandarino Ciaculli

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da frigo

CONSUMO

Da asporto ,
Sul posto

PUNTI DI FORZA

Intensità della frutta ,
Proporzioni facilmente personalizzabili ,
Ricetta vegetale