

# 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