

Gel iota Mango

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

FRUTTA IN PUREA	95%
CARRAGENINA IOTA	0.5%
ZUCCHERO SEMOLATO	4.5%

COMPOSIZIONE GLOBALE 100%

FRUTTA IN PUREA CARRAGENINA IOTA ZUCCHERO SEMOLATO

Composizione	1000 g	100%
Zucchero semolato	45 g	4.5%
Carragenina iota	5 g	0.5%
Mango in purea	950 g	95%

Procedimento

Mescolare lo zucchero e la carragenina iota, quindi versare a pioggia sui mango 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 Mango



95%

FRUTTA IN
PUREA



4.5%

ZUCCHERO
AGGIUNTO

Ingredienti

Mango in purea,
Zucchero semolato,
Carragenina iota



CONGELABILE



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA

Mango Kesar e Alphonso

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da frigo

CONSUMO

Da asporto ,
Sul posto

PUNTI DI FORZA

Intensità della frutta ,
Proporzioni facilmente personalizzabili ,
Ricetta vegetale