

## Gel iota Mirtillo

### Descrizione

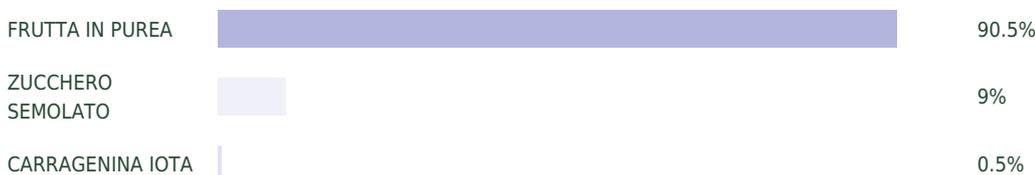
Gelificante naturale vegetale, la carragenina iota è estratta da alghe rosse e permette di ottenere un gel con una buona tenuta, che rimane morbido.

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	905 g	90.5%

### Procedimento

Mescolare lo zucchero e la carragenina iota, quindi versare a pioggia sui mirtillo 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 Mirtillo



90.5%

FRUTTA IN PUREA



9%

ZUCCHERO AGGIUNTO

#### Ingredienti

Mirtillo in purea,  
Zucchero semolato,  
Carragenina iota



CONGELABILE



## FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA

Mirtillo

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da frigo

## CONSUMO

Da asporto ,

Sul posto

## PUNTI DI FORZA

Intensità della frutta ,

Proporzioni facilmente personalizzabili ,

Ricetta vegetale