

## Gel iota Mora

### 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	90.4%
CARRAGENINA IOTA	0.6%
ZUCCHERO SEMOLATO	9%



### Gel iota

Composizione	1000 g	100%
Zucchero semolato	90 g	9%
Carragenina iota	6 g	0.6%
Mora in purea	904 g	90.4%

### Procedimento

Mescolare lo zucchero e la carragenina iota, quindi versare a pioggia sui mora 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 Mora VÉGÉTAL



90.4%  
FRUTTA IN  
PUREA



9%  
ZUCCHERO  
AGGIUNTO

#### Ingredienti

Mora in purea ,  
Carragenina iota,  
Zucchero semolato



CONGELABILE



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA  
Mûre Triple Crown

TEMPERATURA DI SERVIZIO  
Da frigo

CONSUMO  
Da asporto ,  
Sul posto

PUNTI DI FORZA  
Intensità della frutta ,  
Proporzioni facilmente personalizzabili