

Gelatina di frutta Fragola

Descrizione

Un metodo antichissimo per conservare la polpa della frutta.

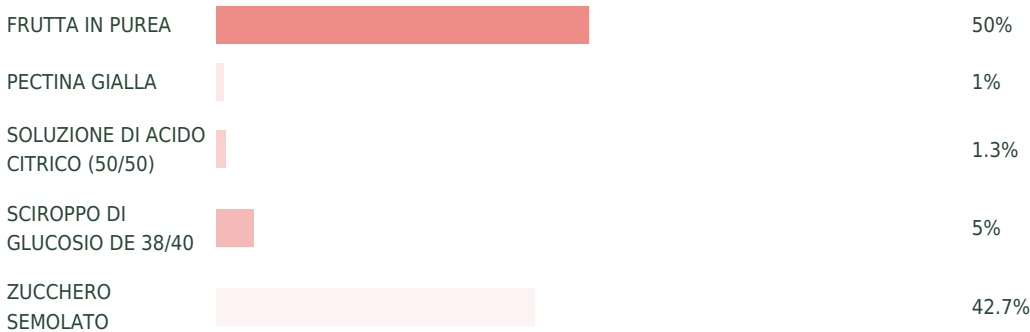
Durante la cottura, si fa evaporare l'acqua per concentrare gli aromi, per ottenere una ricetta più dolce e golosa.

La verifica della cottura con il rifrattometro permette di controllare la quantità di materia secca e quindi di acqua rimanente nel prodotto per assicurarne la conservazione e la consistenza.

Ambiti di applicazione suggeriti

- Cioccolateria
- Confetteria

Composizione globale



Composizione	1000 g	100%
Pectina gialla	10 g	1%
Zucchero semolato	50 g	5%
Fragola in purea	500 g	50%
Zucchero semolato	377 g	37.7%
Sciroppo di glucosio de 38/40 50 g	50 g	5%
Soluzione di acido citrico (50/50)	13 g	1.3%

Procedimento

Miscelare la pectina e la piccola quantità di zucchero semolato, poi versare il composto a pioggia sul fragola in purea a 4°C.

Portare a ebollizione mescolando continuamente, versare a pioggia la seconda parte dello zucchero, portare di nuovo a ebollizione e aggiungere lo sciroppo di glucosio.

Portare a 74°brix, ovvero circa 105°C.

Aggiungere la soluzione acida, mescolare e versare immediatamente.

Gelatina di frutta Fragola



50%
FRUTTA IN
PUREA



42.7%
ZUCCHERO
AGGIUNTO

Ingredienti

Fragola in purea,
Zucchero semolato,
Sciroppo di glucosio
de 38/40, Soluzione
di acido citrico
(50/50), Pectina
gialla



CONGELABILE

Trucco

Raffreddare una parte del composto a 25°C circa per poterla misurare con il rifrattometro, poiché la temperatura influisce sul risultato.



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA

Fragola Charlotte e Magnum

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da frigo ,
Gelato

CONSUMO

Da asporto ,
Sul posto

PUNTI DI FORZA

Procedimento e ricetta standard ,
Ricetta vegetale