adamance
fruits du bon sens

Gelatina di frutta fresca Bergamotto

Gelatina di frutta fresca Bergamotto

VEGETALE

78.8% FRUTTA IN PUREA

20% ZUCCHERO AGGIUNTO

Ingredienti

Bergamotto in purea, Zucchero semolato, Agar-Agar, Carragenina iota

NON CONGELABILE

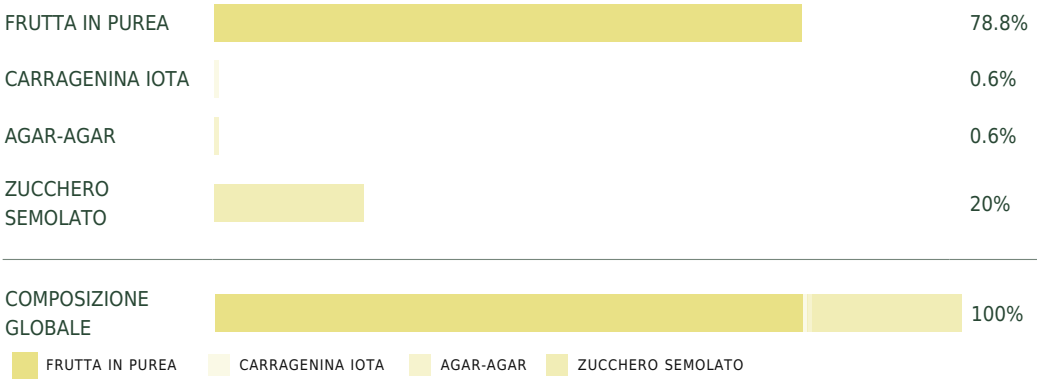
Descrizione

Questo gel solido è ottenuto grazie alla sinergia di due gelificanti naturali e vegetali. La carragenina iota consente di ottenere un gel elastico e morbido, mentre l'agar agar produce un gel molto più sodo. Le loro proprietà incrociate permettono di ottenere una texture ibrida molto gradevole.
Questa soluzione permette di aggiungere consistenza alla purea di bergamotto senza concentrazione, cotto o senza dover aggiungere una quantità esorbitante di zucchero. In questo modo, è possibile ottenere una "gelatina di frutta" fresca.

Ambiti di applicazione suggeriti

- Decorazioni
- Dolci al piatto
- Entremets, torte e dolcetti
- Mignon di fine pasto
- Bicchierini

Composizione globale



Composizione	1000 g	100%
Zucchero semolato	200 g	20%
Agar-agar	6 g	0.6%
Carragenina iota	6 g	0.6%
Bergamotto in purea	788 g	78.8%

Procedimento

Mescolare lo zucchero, l'agar agar e la carragenina iota, quindi versare il tutto a pioggia sul bergamotto in purea a 4°C.
Mixare per rendere il composto omogeneo, quindi scaldare a 85°C mescolando continuamente.
Versare immediatamente.

Trucco

- Con questa texture è addirittura possibile tagliarla alla chitarra!
- È possibile ridurre l'intensità della frutta sostituendo parte della purea con acqua.



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA
Bergamotto Fantastico & Femminello

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Da frigo

CONSUMO
Da asporto ,
Sul posto

PUNTI DI FORZA
Intensità della frutta ,
Nuovo utilizzo ,
Ricetta vegetale