

Gelatina di frutta fresca Calamondino

Descrizione



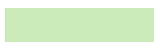
Questo gel solido è ottenuto grazie alla sinergia di due gelificanti naturali e vegetali. La carragenina iota consente di ottenere un gel elastico e morbido, mentre l'agar agar produce un gel molto più sodo. Le loro proprietà incrociate permettono di ottenere una texture ibrida molto gradevole.

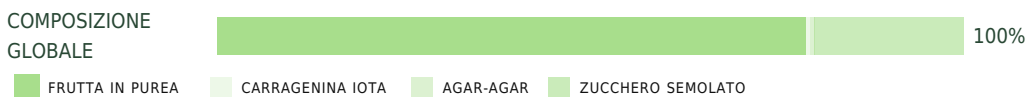
Questa soluzione permette di aggiungere consistenza al calamondino in purea senza che debba essere concentrato, cotto o senza dover aggiungere una quantità esorbitante di zucchero. In questo modo, è possibile ottenere una "gelatina di frutta" fresca.

Ambiti di applicazione suggeriti

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

Composizione globale

FRUTTA IN PUREA		78.9%
CARRAGENINA IOTA		0.55%
AGAR-AGAR		0.55%
ZUCCHERO SEMOLATO		20%



Composizione	1000 g	100%
Zucchero semolato	200 g	20%
Agar-agar	55 g	0.55%
Carragenina iota	55 g	0.55%
Calamondino in purea	789 g	78.9%

Procedimento

Mescolare lo zucchero, l'agar agar e la carragenina iota, quindi versare il tutto a pioggia sul Calamondino in purea a 4°C.

Mixare per rendere il composto omogeneo, quindi scaldare a 85°C mescolando continuamente.

Versare immediatamente.

Gelatina di frutta fresca Calamondino VEGETALE



78.9%

FRUTTA IN
PUREA



20%

ZUCCHERO
AGGIUNTO

Ingredienti

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



NON
CONGELABILE

Trucco

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



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA

Calamondino Ben Tre

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da frigo

CONSUMO

Da asporto ,
Sul posto

PUNTI DI FORZA

Intensità della frutta ,
Nuovo utilizzo ,
Ricetta vegetale