

# Gelatina di frutta fresca Lime

## Descrizione

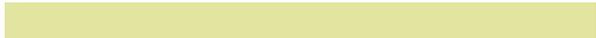
Questo gel solido è ottenuto grazie alla sinergia di due gelificanti naturali e vegetali. La carragenina iota consente di ottenere un gel elastico e morbido, mentre l'agar agar produce un gel molto più sodo. Le loro proprietà incrociate permettono di ottenere una texture ibrida molto gradevole.

Questa soluzione permette di aggiungere consistenza al pesca in purea senza che debba essere concentrato, cotto o senza dover aggiungere una quantità esorbitante di zucchero. In questo modo, è possibile ottenere una "pasta 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%
ZUCCHERO SEMOLATO		20%
AGAR-AGAR		0.6%
CARRAGENINA IOTA		0.5%



Composizione	1000 g	100%
Zucchero semolato	200 g	20%
Agar-Agar	6 g	0.6%
Carragenina iota	5 g	0.5%
Lime in purea	789 g	78.9%

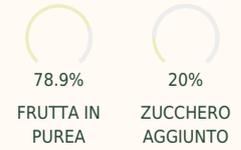
## Procedimento

Mescolare lo zucchero, l'agar agar e la carragenina iota, quindi versare il tutto a pioggia sul lime 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!

### Gelatina di frutta fresca Lime



#### Ingredienti

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



NON  
CONGELABILE



## FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA

Lime Persiano

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da frigo

## CONSUMO

Da asporto ,

Sul posto

## PUNTI DI FORZA

Intensità della frutta ,

Nuovo utilizzo ,

Ricetta vegetale