

Gelatina di frutta fresca Yuzu

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.

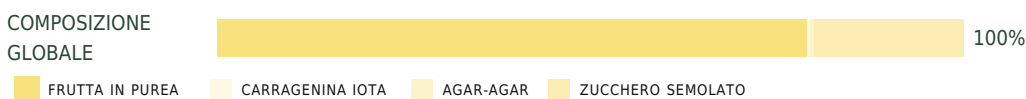
Questa soluzione permette di aggiungere consistenza al frutto della passione in purea senza che debba essere concentrato, cotto o senza dover aggiungere una quantità esorbitante di zucchero. In questo modo, è possibile ottenere una "gelatina di frutta" fresca.

Ambiti di applicazione suggeriti

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

Composizione globale

FRUTTA IN PUREA		79%
CARRAGENINA IOTA		0.5%
AGAR-AGAR		0.5%
ZUCCHERO SEMOLATO		20%



Composizione	1000 g	100%
Zucchero semolato	200 g	20%
Agar-agar	5 g	0.5%
Carragenina iota	5 g	0.5%
Yuzu in purea	790 g	79%

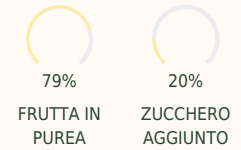
Procedimento

Mescolare lo zucchero, l'agar agar e la carragenina iota, quindi versare il tutto a pioggia sul Yuzu 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 fruttata sostituendo parte della purea di frutta con acqua.

Gelatina di frutta fresca Yuzu



Ingredienti

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



NON
CONGELABILE



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA

Yuzu Citrus Junos

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da frigo

CONSUMO

Da asporto ,
Sul posto

PUNTI DI FORZA

Intensità della frutta ,
Nuovo utilizzo ,
Ricetta vegetale