adamance
fruits du bon sens

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

Gelatina di frutta fresca Yuzu

79% FRUTTA IN PUREA

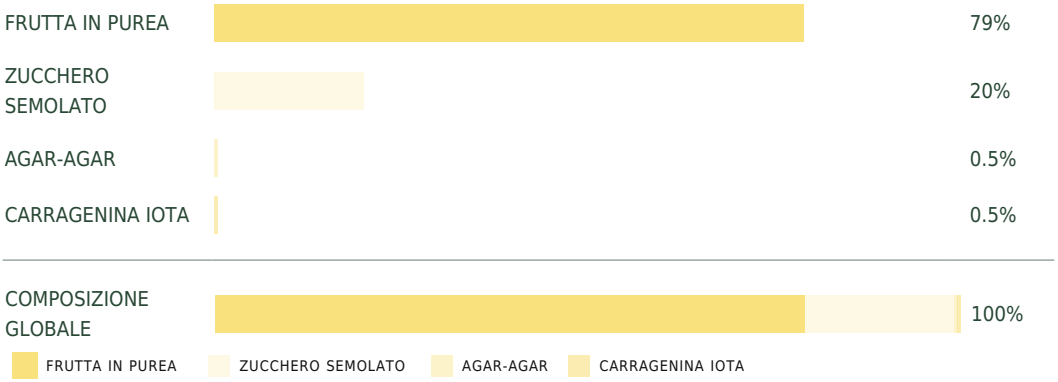
20% ZUCCHERO AGGIUNTO

Ingredienti

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

NON CONGELABILE

Composizione globale



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%

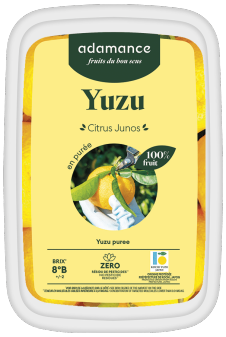
Procedimento

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.



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