adamance
fruits du bon sens

Gelatina di frutta Frutto della Passione

Descrizione

Un metodo antichissimo per conservare la polpa della frutta.
Durante la cottura, si fa evaporare l'acqua per concentrare gli aromi, per ottenere una ricetta più dolce e golosa.
La verifica della cottura con il rifrattometro permette di controllare la quantità di materia secca e quindi di acqua rimanente nel prodotto per assicurarne la conservazione e la consistenza.

Ambiti di applicazione suggeriti

- Cioccolateria
- Confetteria

Gelatina di frutta Frutto della Passione

VÉGÉTAL

45% FRUTTA IN PUREA

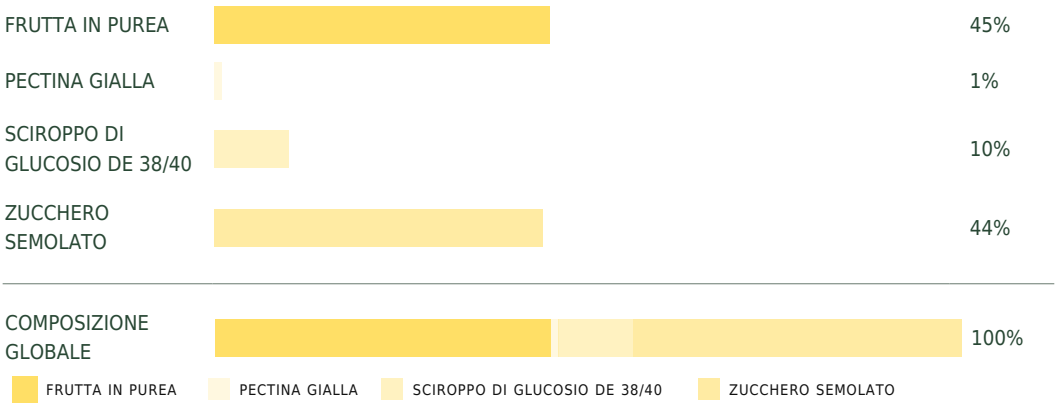
48% ZUCCHERO AGGIUNTO

Ingredienti

Frutto della passione in purea, Zucchero semolato, Sciroppo di glucosio DE 38/40, Pectina gialla

CONGELABILE

Composizione globale



Composizione	1000 g	100%
Pectina gialla	10 g	1%
Zucchero semolato	50 g	5%
Frutto della passione in purea	450 g	45%
Zucchero semolato	390 g	39%
Sciroppo di glucosio DE 38/40	100 g	10%

Procedimento

Miscelare la pectina e la piccola quantità di zucchero semolato, poi versare il composto a pioggia sulla frutto della passione in purea a 4°C.
Portare a ebollizione mescolando continuamente, versare a pioggia la seconda parte dello zucchero, portare di nuovo a ebollizione e aggiungere lo sciroppo di glucosio.
Portare a 74°brix, ovvero circa 105°C.
Versare immediatamente.

Trucco

Raffreddare una parte del composto a 25°C circa per poterla misurare con il rifrattometro, poiché la temperatura influisce sul risultato.



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA
Frutto della passione

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Da frigo ,
Gelato ,
Temperatura ambiente

CONSUMO
Da asporto ,
Sul posto

PUNTI DI FORZA
Procedimento e ricetta standard ,
Ricetta vegetale