



# 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

## 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 frutta 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.

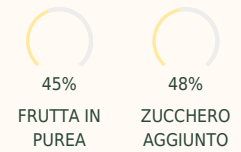
Portare a 74°brix, ovvero circa 105°C.

Versare immediatamente.

## Trucco

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

### Gelatina di frutta Frutto della Passione VÉGÉTAL



#### Ingredienti

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



CONGELABILE

## 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