adamance
fruits du bon sens

Gelatina di frutta Mango

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 Mango

50% FRUTTA IN PUREA

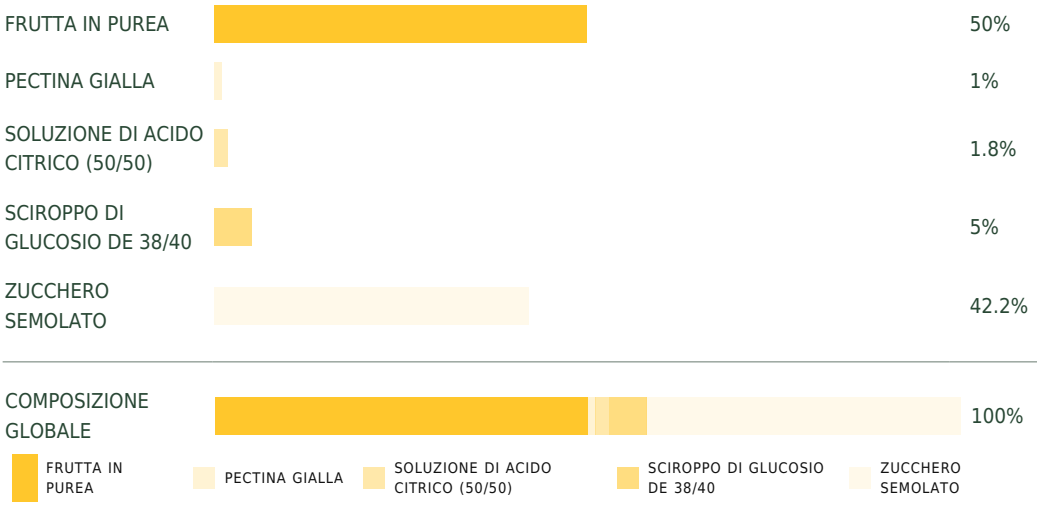
42.2% ZUCCHERO AGGIUNTO

Ingredienti

Mango in purea, Zucchero semolato, Sciroppo di glucosio de 38/40, Soluzione di acido citrico (50/50), Pectina gialla

CONGELABILE

Composizione globale



Composizione	1000 g	100%
Pectina gialla	10 g	1%
Zucchero semolato	50 g	5%
Mango in purea	500 g	50%
Zucchero semolato	372 g	37.2%
Sciroppo di glucosio de 38/40 50 g	50 g	5%
Soluzione di acido citrico (50/50)	18 g	1.8%

Procedimento

Miscelare la pectina e la piccola quantità di zucchero semolato, poi versare il composto a pioggia sul mango 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.
Aggiungere la soluzione acida, mescolare e 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

Mango Kesar e Alphonso

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da frigo ,
Gelato

CONSUMO

Da asporto ,
Sul posto

PUNTI DI FORZA

Procedimento e ricetta standard ,
Ricetta vegetale