

# Gelatina di frutta Mirtillo

## Descrizione

Un metodo antichissimo per conservare la polpa della frutta.

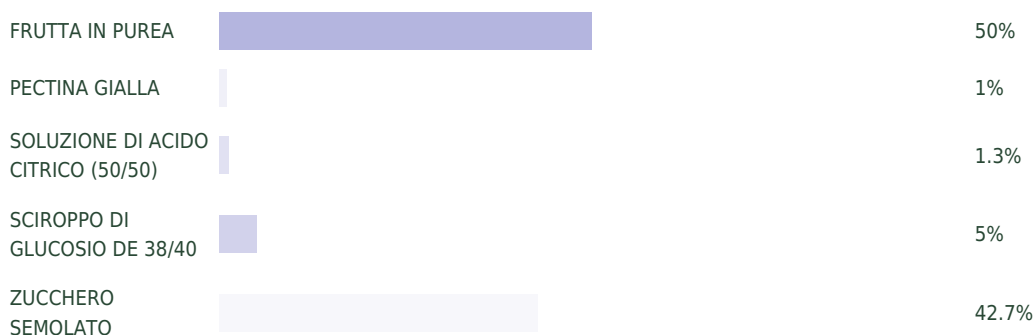
Durante la cottura, si fa evaporare l'acqua per concentrare gli aromi, per ottenere una ricetta più dolce e golosa.

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%
Mirtillo in purea	500 g	50%
Zucchero semolato	377 g	37.7%
Sciroppo di glucosio DE 38/40	50 g	5%
Soluzione di acido citrico (50/50)	13 g	1.3%

## Procedimento

Miscelare la pectina e la piccola quantità di zucchero semolato, poi versare il composto a pioggia sulla mirtillo 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.

### Gelatina di frutta Mirtillo VÉGÉTAL



50%  
FRUTTA IN  
PUREA



47.7%  
ZUCCHERO  
AGGIUNTO

#### Ingredienti

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



CONGELABILE

## 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

Mirtillo

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da frigo ,  
Gelato ,  
Temperatura ambiente

### CONSUMO

Da asporto ,  
Sul posto

### PUNTI DI FORZA

Procedimento e ricetta standard ,  
Ricetta vegetale