

# Gelatina di frutta Pera

## 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

- Decorazioni
- Dolci al piatto
- Entremets, torte e dolcetti
- Mignon di fine pasto
- Bicchierini

## Composizione globale

FRUTTA IN PUREA	50%
ZUCCHERO SEMOLATO	37.7%
SCIROPPO DI GLUCOSIO DE 38/40	5%
SOLUZIONE DI ACIDO CITRICO (50/50)	1.3%
PECTINA GIALLA	1%



Composizione	1000 g	100%
Pectina gialla	10 g	1%
Zucchero semolato	50 g	5%
Pera 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%

### Gelatina di frutta Pera



#### Ingredienti

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



CONGELABILE

## Procedimento

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

Pera Williams verde

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da frigo

### CONSUMO

Da asporto ,

Sul posto

### PUNTI DI FORZA

Procedimento e ricetta standard ,

Ricetta vegetale