

Gelatina di frutta Amarena

Descrizione

Un metodo antichissimo per conservare la polpa della frutta.

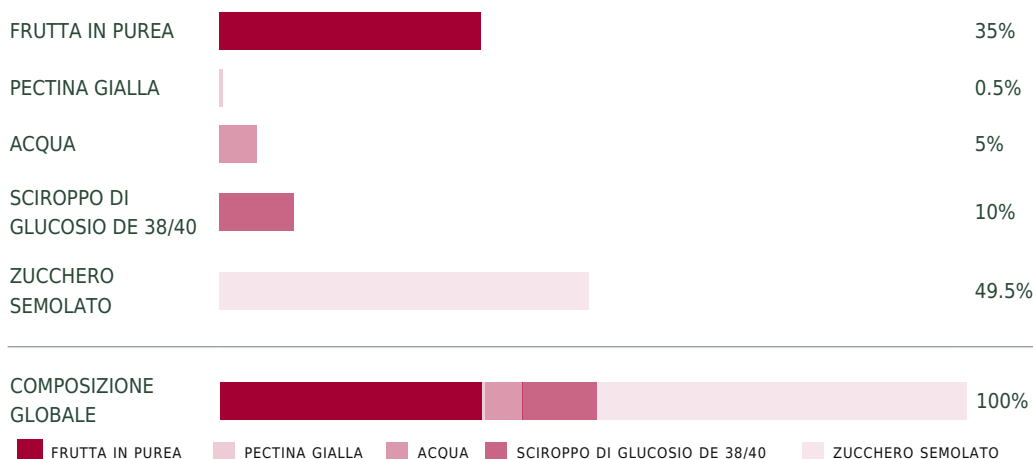
Durante la cottura, si fa evaporare l'acqua per concentrare gli aromi, per ottenere una ricetta più dolce e golosa.

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	5 g	0.5%
Zucchero semolato	50 g	5%
Amarena in purea	350 g	35%
Zucchero semolato	445 g	44.5%
Sciroppo di glucosio DE 38/40	100 g	10%
Acqua	50 g	5%

Procedimento

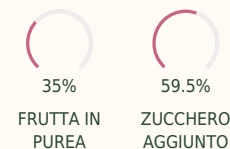
Miscelare la pectina e la piccola quantità di zucchero semolato, poi versare il composto a pioggia sulla amarena in purea a 4°C.

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.

Gelatina di frutta Amarena VEGETALE



Ingredienti

Amarena in purea, Zucchero semolato, Sciroppo di glucosio DE 38/40, Acqua, 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

Amarena Oblacinska

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da frigo ,
Gelato ,
Temperatura ambiente

CONSUMO

Da asporto ,
Sul posto

PUNTI DI FORZA

Procedimento e ricetta standard ,
Ricetta vegetale