

Pasta di frutta fresca Albicocca

Descrizione

Questo gel solido è ottenuto grazie alla sinergia di due gelificanti naturali e vegetali. La carragenina iota consente di ottenere un gel elastico e morbido, mentre l'agar agar produce un gel molto più sodo. Le loro proprietà incrociate permettono di ottenere una texture ibrida molto gradevole.

Questa soluzione permette di aggiungere consistenza al pesca in purea senza che debba essere concentrato, cotto o senza dover aggiungere una quantità esorbitante di zucchero. In questo modo, è possibile ottenere una "pasta di frutta" fresca.

Ambiti di applicazione suggeriti

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

Pasta di frutta fresca Albicocca



83.9%
FRUTTA IN
PUREA



15%
ZUCCHERO
AGGIUNTO

Ingredienti

Albicocca in purea,
Zucchero semolato,
Agar-Agar,
Carragenina iota



CONGELABILE

Composizione globale



Composizione	1000 g	100%
Zucchero semolato	150 g	15%
Agar agar	6 g	0.6%
Carragenina iota	5 g	0.5%
Albicocca in purea	839 g	83.9%

Procedimento

Mescolare lo zucchero, l'agar agar e la carragenina iota, quindi versare il tutto a pioggia sul albicocca in purea a 4°C.

Mixare per rendere il composto omogeneo, quindi scaldare a 85°C mescolando continuamente.

Versare immediatamente.

Trucco

Con questa texture è addirittura possibile tagliarla alla chitarra!



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA

Albicocca Flavor cot® e Lido

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da frigo

CONSUMO

Da asporto ,

Sul posto

PUNTI DI FORZA

Intensità della frutta ,

Nuovo utilizzo ,

Ricetta vegetale