

# Gelatina di frutta fresca Amarena

## 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 all'amarena in purea senza che debba essere concentrato, cotto o senza dover aggiungere una quantità esorbitante di zucchero. In questo modo, è possibile ottenere una "gelatina di frutta" fresca.

## Ambiti di applicazione suggeriti

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

## Composizione globale

FRUTTA IN PUREA		83.95%
CARRAGENINA IOTA		0.4%
AGAR-AGAR		0.5%
ZUCCHERO SEMOLATO		15.15%



Composizione	1000 g	100%
Zucchero semolato	151.5 g	15.15%
Agar agar	5 g	0.5%
Carragenina iota	4 g	0.4%
Amarena in purea	839.5 g	83.95%

## Procedimento

Mescolare lo zucchero, l'agar agar e la carragenina iota, quindi versare il tutto a pioggia sul amarena 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!

### Gelatina di frutta fresca Amarena



83.95%  
FRUTTA IN  
PUREA



15.15%  
ZUCCHERO  
AGGIUNTO

#### Ingredienti

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



CONGELABILE



## FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA

Amarena Oblacinska

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da frigo

## CONSUMO

Da asporto ,  
Sul posto

## PUNTI DI FORZA

Intensità della frutta ,  
Nuovo utilizzo ,  
Ricetta vegetale