

Pasta di frutta fresca Arancia rossa

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

Composizione globale



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

Procedimento

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

Pasta di frutta fresca Arancia rossa



Ingredienti

Arancia rossa in purea, Zucchero semolato, Agar-Agar, Carragenina iota



CONGELABILE



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA

Arancia rossa Moro e Tarocco

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da frigo

CONSUMO

Da asporto ,
Sul posto

PUNTI DI FORZA

Intensità della frutta ,
Nuovo utilizzo ,
Ricetta vegetale