

## 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.

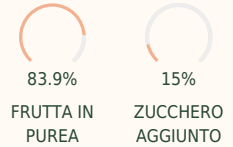
Mixare per rendere il composto omogeneo, quindi scaldare a 85°C mescolando continuamente.

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