

Gelatina di frutta fresca Cocco

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 lamponi 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

Gelatina di frutta fresca Cocco



90.15%

FRUTTA IN
PUREA



9%

ZUCCHERO
AGGIUNTO

Ingredienti

Crema di cocco,
Zucchero semolato,
Agar-Agar,
Carragenina iota



NON
CONGELABILE

Composizione globale

FRUTTA IN PUREA		90.15%
AGAR-AGAR		0.35%
CARRAGENINA IOTA		0.5%
ZUCCHERO SEMOLATO		9%



Composizione	1000 g	100%
Zucchero semolato	90 g	9%
Agar-agar	3.5 g	0.4%
Carragenina iota	5 g	0.5%
Crema di cocco	901.5 g	90.2%

Procedimento

Mescolare lo zucchero, l'agar agar e la carragenina iota, quindi versare il tutto a pioggia sul crema di cocco 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

Cocco

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da frigo

CONSUMO

Da asporto ,

Sul posto

PUNTI DI FORZA

Intensità della frutta ,

Nuovo utilizzo ,

Ricetta vegetale