

## Gelatina di frutta fresca Fragola

### 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 Fragola



90%  
FRUTTA IN  
PUREA



9%  
ZUCCHERO  
AGGIUNTO

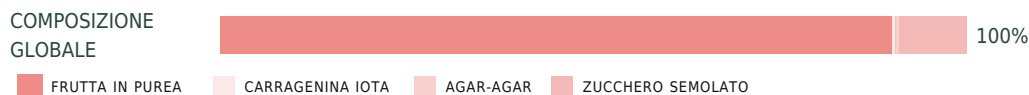
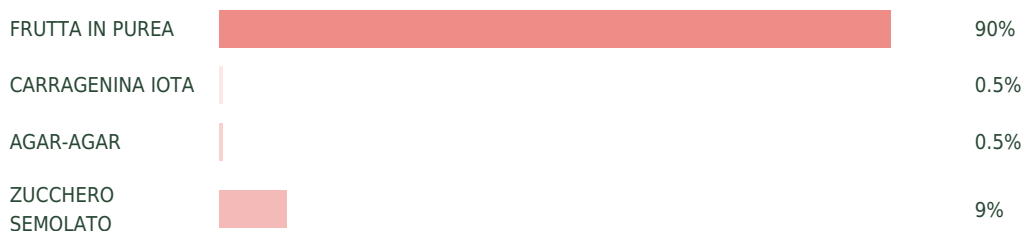
#### Ingredienti

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



NON  
CONGELABILE

### Composizione globale



Composizione	1000 g	100%
Zucchero semolato	90 g	9%
Agar-agar	5 g	0.5%
Carragenina iota	5 g	0.5%
Fragola in purea	900 g	90%

### Procedimento

Mescolare lo zucchero, l'agar agar e la carragenina iota, quindi versare il tutto a pioggia sul fragola 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**  
Fragola Charlotte e Magnum

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
Da frigo

**CONSUMO**  
Da asporto ,  
Sul posto

**PUNTI DI FORZA**  
Intensità della frutta ,  
Nuovo utilizzo ,  
Ricetta vegetale