# adamance

fruits du bon sens

# Gelatina di frutta fresca Lampone

## 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 Lampone 90% 9% FRUTTA IN ZUCCHERO PUREA AGGIUNTO Ingredienti Lamponi in purea, Zucchero semolato, Agar-Agar, Carragenina iota CONGELABILE

# Composizione globale



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

## Procedimento

Mescolare lo zucchero, l'agar agar e la carragenina iota, quindi versare il tutto a pioggia sul lamponi 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 Lamponi Meeker

TEMPERATURA DI SERVIZIO Da frigo

CONSUMO Da asporto , Sul posto

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