adamance
fruits du bon sens

Gelatina di frutta fresca Ribes nero

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 "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 Ribes nero

83.9% FRUTTA IN PUREA

15% ZUCCHERO AGGIUNTO

Ingredienti

Ribes nero in purea, Zucchero semolato, Agar-Agar, Carragenina iota

CONGELABILE

Composizione globale



Composizione	1000 g	100%
Zucchero semolato	150 g	15%
Agar agar	6 g	0.6%
Carragenina iota	5 g	0.5%
Ribes nero in purea	839 g	83.9%

Procedimento

Mescolare lo zucchero, l'agar agar e la carragenina iota, quindi versare il tutto a pioggia sul ribes nero 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
Ribes nero Blackdown e Andorine

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Da frigo

CONSUMO
Da asporto ,
Sul posto

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