

Gelatina di frutta Banana

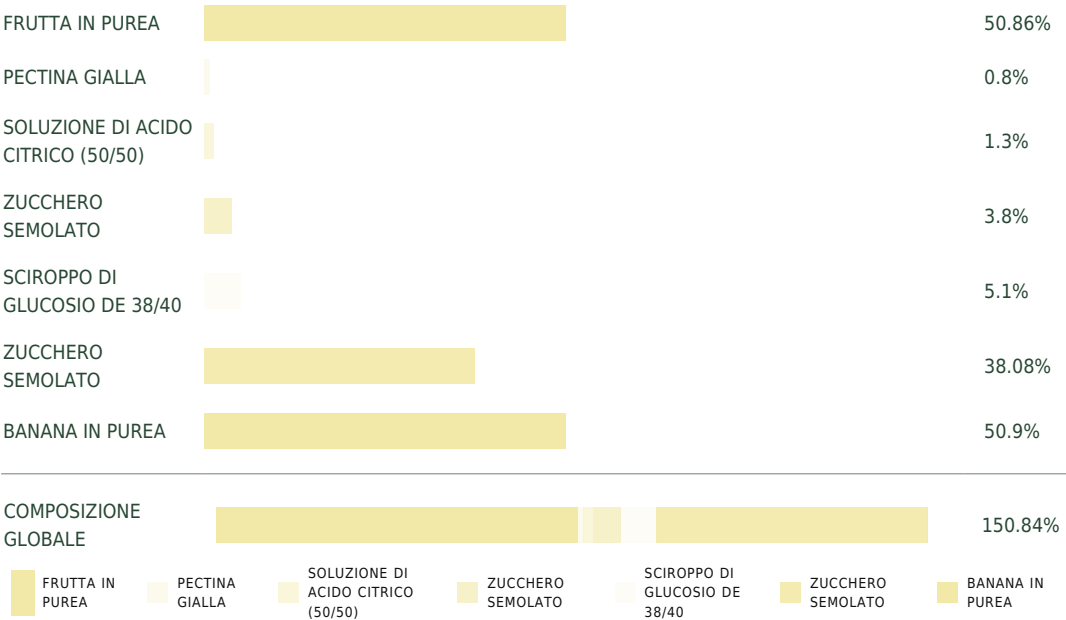
Descrizione

Un metodo antichissimo per conservare la polpa della frutta.
Durante la cottura, si fa evaporare l'acqua per concentrare gli aromi, per ottenere una ricetta più dolce e golosa.
La verifica della cottura con il rifrattometro permette di controllare la quantità di materia secca e quindi di acqua rimanente nel prodotto per assicurarne la conservazione e la consistenza.

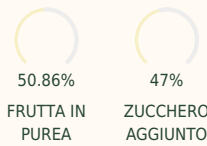
Ambiti di applicazione suggeriti

- Cioccolateria
- Confetteria

Composizione globale



Gelatina di frutta Banana



Ingredienti

Pectina gialla,
Zucchero semolato,
Banana in purea,
Zucchero semolato,
Sciroppo di glucosio
DE 38/40, Soluzione
di acido citrico
(50/50)



Gelatina di frutta Banana

Composizione	1000 g	100%
Pectina gialla	8 g	0.8%
Zucchero semolato	38 g	3.8%
Banana in purea	509 g	50.9%
Zucchero semolato	381 g	38.1%
Sciroppo di glucosio DE 38/40	51 g	5.1%
Soluzione di acido citrico (50/50)	13 g	1.3%

Procedimento

Miscelare la pectina e la piccola quantità di zucchero semolato, poi versare il composto a pioggia sulla frutta della passione in purea a 4°C.

Portare a ebollizione mescolando continuamente, versare a pioggia la seconda parte dello zucchero, portare di nuovo a ebollizione e aggiungere lo sciroppo di glucosio.

Portare a 74°brix, ovvero circa 105°C.

Versare immediatamente.

Trucco

Raffreddare una parte del composto a 25°C circa per poterla misurare con il rifrattometro, poiché la temperatura influisce sul risultato.



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA

Banana Cavendish

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da frigo ,

Gelato ,

Temperatura ambiente

CONSUMO

Da asporto ,

Sul posto

PUNTI DI FORZA

Procedimento e ricetta standard ,

Ricetta vegetale