

Pasta di frutta fresca Litchi

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 ananas in purea senza che debba essere concentrato, cotto o senza dover aggiungere una quantità esorbitante di zucchero. In questo modo, è possibile ottenere una "pasta di frutta" fresca.

Ambiti di applicazione suggeriti

- Decorazioni
- Dolci al piatto
- Entremets, torte e dolcetti
- Mignon di fine pasto
- Bicchierini

Composizione globale

FRUTTA IN PUREA	93.9%
CARRAGENINA IOTA	0.5%
AGAR-AGAR	0.6%
ZUCCHERO SEMOLATO	5%



Composizione	1000 g	100%
Litchi in purea	939 g	93.9%
Zucchero semolato	50 g	5%
Agar agar	6 g	0.6%
Carragenina iota	5 g	0.5%

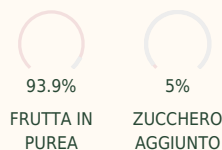
Procedimento

Mescolare lo zucchero, l'agar agar e la carragenina iota, quindi versare il tutto a pioggia sul litchi 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!

Pasta di frutta fresca Litchi



Ingredienti

Litchi in purea,
Zucchero semolato,
Agar agar,
Carragenina iota





TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da frigo

CONSUMO

Da asporto ,
Sul posto

PUNTI DI FORZA

Intensità della frutta ,
Nuovo utilizzo ,
Ricetta vegetale