

Gelatina di frutta fresca mora

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 frutto della passione 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 mora



90%
FRUTTA IN
PUREA



9%
ZUCCHERO
AGGIUNTO

Ingredienti

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



CONGELABILE

Composizione globale



Gelatina di frutta fresca

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

Procedimento

Mescolare lo zucchero, l'agar agar e la carragenina iota, quindi versare il tutto a pioggia sul blackberry 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
Mûre Triple Crown

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Da frigo

CONSUMO
Da asporto ,
Sul posto

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