

Velo Banana

Descrizione

Tra i numerosi tipi di gel, si possono trovare tante consistenze diverse. Qui, grazie alla sinergia tra la carragenina kappa e la gomma di carruba, quando la massa è stesa finemente a caldo, si ottiene un velo molto morbido ma resistente. La brillantezza e l'intensità del colore ne fanno un alleato perfetto per decorare. Tanti prodotti alternativi che apportano lucentezza e colore sono spesso estremamente ricchi di zuccheri e coloranti. La percentuale di purea è in questo caso preponderante e permette di utilizzare ingredienti che rispettano il prodotto da decorare, anche se la struttura ottenuta inibisce in qualche modo il profilo aromatico della purea.

Ambiti di applicazione suggeriti

- Decorazioni
- Entremets, torte e dolcetti

Composizione globale



Velo Banana

Composizione	1000 g	100%
Zucchero semolato	50 g	5%
Gomma Kappa	3 g	0.3%
Gomma di carruba	3 g	0.3%
Banana in purea	544 g	54.4%
Acqua	400 g	40%

Velo Banana



54.4%
FRUTTA IN
PUREA



5%
ZUCCHERO
AGGIUNTO

Ingredienti

Zucchero semolato,
Gomma Kappa,
Gomma di carruba,
Banana in purea,
Acqua



NON
CONGELABILE

Procedimento

Mescolare lo zucchero, la gomma Kappa e la gomma di carruba, quindi versare a pioggia sulla purea di [frutta] a 4 °C e sull'acqua.

Frullare per ottenere un composto omogeneo, quindi riscaldare a 85 °C.

Versare immediatamente su una teglia in acciaio inossidabile calda (circa 85 °C) per avere il tempo di distribuirlo in modo omogeneo prima che si gelifichi.

Conservare a 4 °C, coprire con pellicola trasparente per evitare che si secchi.

Trucco

Questo gel è termoreversibile, quindi è possibile rifondere gli scarti per colarli nuovamente.

A titolo indicativo, con 250 g per una lastra di 40 x 60 cm si ottiene uno strato sottile, ma maneggevole.

Regolare il peso in base alle proprie esigenze.



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA

Banana Cavendish

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da frigo

CONSUMO

Da asporto ,
Sul posto

PUNTI DI FORZA

Colore / lucentezza ,
Nuovo utilizzo ,
Ricetta vegetale