adamance
fruits du bon sens

Velo di litchi

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

Velo di litchi

54.4% FRUTTA IN PUREA

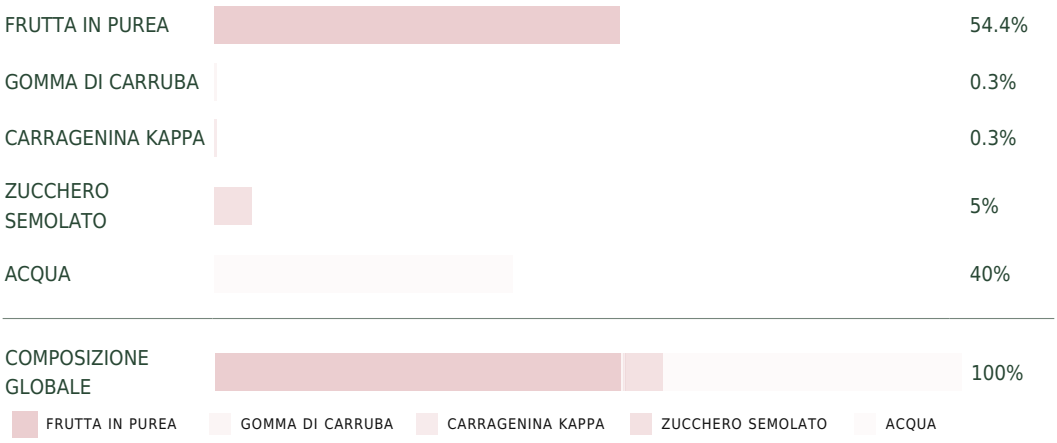
5% ZUCCHERO AGGIUNTO

Ingredienti

Litchi in purea, Gomma di carruba, Carragenina Kappa, Acqua, Zucchero semolatao

NON CONGELABILE

Composizione globale



Composizione	1000 g	100%
Litchi in purea	544 g	54.4%
Acqua	400 g	40%
Gomma di carrubagomme	3 g	0.3%
Carragenina Kappa	3 g	0.3%
Zucchero semolatao	50 g	5%

Procedimento

Mescolare lo zucchero, le carragenine kappa e la gomma di carruba, poi versare a pioggia sulla purea di frutto a 4°C e l’acqua.
Mixare per rendere il composto omogeneo, quindi scaldare a 85°C.
Versare immediatamente su una teglia inox calda (circa 85°C) per avere il tempo di stendere in modo omogeneo, prima che il gel si rapprenda.
Conservare in frigorifero.
Inclinare la teglia per stendere la massa grazie alla gravità, in seguito coprire con un sottile strato la superficie totale.
A titolo indicativo, con 250 g di prodotto e una teglia di 40 x 60 cm, si ottiene un velo sottile, ma manipolabile. Regolare il peso secondo le esigenze. Conservare in frigorifero, coprendo con della pellicola alimentare per evitare la disidratazione.

Trucco

Questo gel è termoreversibile, è quindi possibile fondere nuovamente il composto per versarlo.



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA

Litchi Chinensis

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da frigo

CONSUMO

Da asporto ,
Sul posto

PUNTI DI FORZA

Colore / lucentezza ,
Nuovo utilizzo ,
Ricetta vegetale