

Gel iota grosella negra

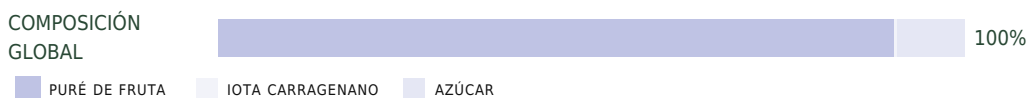
Descripción

Gelificante natural vegetal, los iotas carragenano son extractos de algas rojas y permiten obtener un gel con una buena consistencia, que se mantiene flexible. La cantidad de azúcar del medio no impacta de manera muy significativa en la textura del gel, pueden realizarse recetas muy poco dulces.

Universo de aplicaciones sugeridas

- Postre al plato
- Pastel, tartas e individuales
- Vasitos

Composición Global



Composición	1000 g	100%
Azúcar	90 g	9%
Iota carragenano	5 g	0.5%
Puré de grosella negra	905 g	90.5%

Procedimiento

Mezclar el azúcar y los iotas carragenano, después verter en lluvia sobre los purés de fruta a 4 °C. Batir para homogeneizar bien, después calentar a 85 °C sin parar de remover. Verter enseguida.

Truco

Personalice la proporción de azúcar de esta receta en función del entorno. En efecto, se puede aumentar o disminuir un poco el azúcar sin consecuencias importantes a nivel de textura, para ajustar el equilibrio gustativo global de un producto.

Gel iota grosella negra VÉGÉTAL



Ingredientes

Puré de grosella negra, Azúcar, Iota carragenano



CONGELABLE



PURÉ DE FRUTA UTILIZADO

Grosella negra Blackdown y Andorine

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Fresco

TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí ,
Para llevar

PUNTOS FUERTES

Intensidad fruta ,
Proporciones fácilmente personalizables ,
Receta vegana