

# Gel iota Lichi

## Descripción

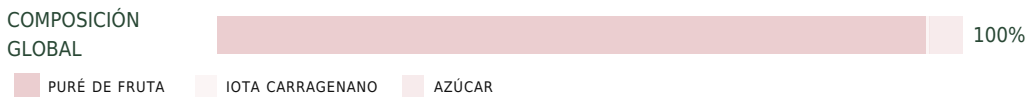
Gelificante natural vegetal, los iotas carragenano son extractos de algas rojas y permiten obtener un gel con una buena consistencia, que se mantiene flexible. La cantidad de azúcar del medio no impacta de manera muy significativa en la textura del gel, pueden realizarse recetas muy poco dulces.

### Universo de aplicaciones sugeridas

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

## Composición Global

PURÉ DE FRUTA	95%
IOTA CARRAGENANO	0.5%
AZÚCAR	4.5%



Composición	1000 g	100%
Puré de lichi	950 g	95%
Iota carragenano	5 g	0.5%
Azúcar	45 g	4.5%

## 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 Lichi



95%  
PURÉ DE  
FRUTA



4.5%  
AZÚCAR  
AÑADIDO

#### Ingredientes

Puré de lichi, Iota carragenano, Azúcar



CONGELABLE



## PURÉ DE FRUTA UTILIZADO

Litchi Chinensis

## TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Fresco

## TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí ,

Para llevar

## PUNTOS FUERTES

Intensidad fruta ,

Proporciones fácilmente personalizables ,

Receta vegana