adamance
fruits du bon sens

Gel iota melocotón

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

Gel iota melocotón

VÉGÉTAL

90.5% PURÉ DE FRUTA

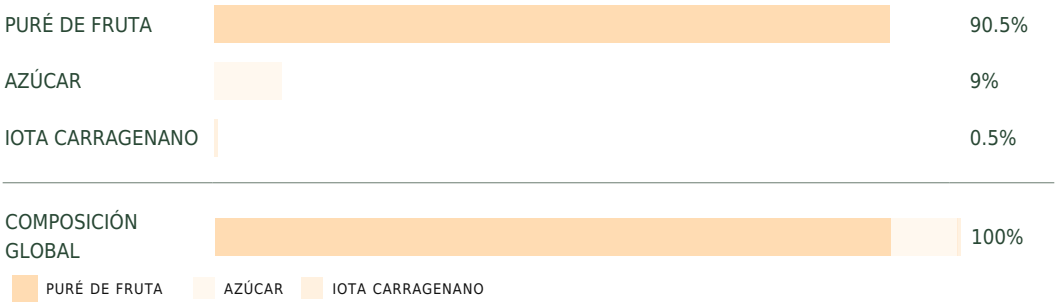
9% AZÚCAR AÑADIDO

Ingredientes

Puré de melocotón, Azúcar, Iota carragenano

CONGELABLE

Composición Global



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

Procedimiento

Mezclar el azúcar y los iotas carragenano, después verter en lluvia sobre los purés de fruta a 4 ºC.
Batir para homogeneizar bien, después calentar a 85 ºC 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.

PURÉ DE FRUTA UTILIZADO
Melocotón blanco Montrouge y Patty

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN
Fresco

TIPO DE CONSUMO
Para comer aquí ,
Para llevar

PUNTOS FUERTES
Intensidad fruta ,
Proporciones fácilmente personalizables ,
Receta vegana