

# Gel iota melocotón

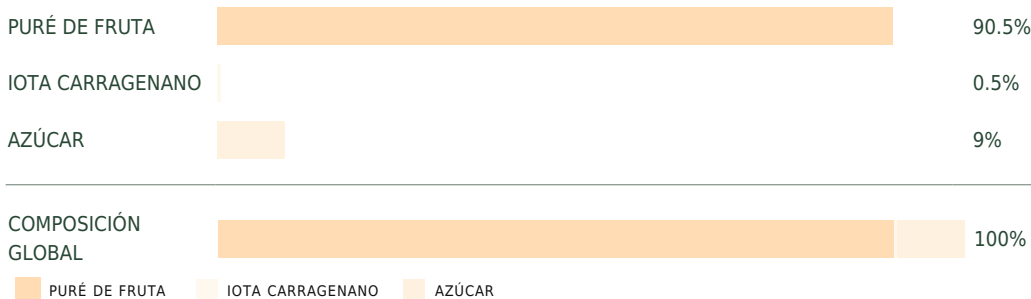
## Descripción

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

## 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 °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 melocotón VÉGÉTAL



90.5%  
PURÉ DE  
FRUTA



9%  
AZÚCAR  
AÑADIDO

#### Ingredientes

Puré de melocotón,  
Azúcar, Iota  
carragenano



CONGELABLE



## 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