

Velo de Albaricoque

Descripción

En la gran familia de los geles, el campo de las posibilidades es inmenso en términos de texturas.

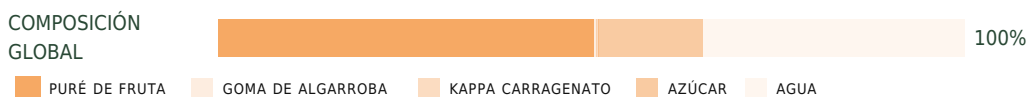
Aquí, gracias a la sinergia de los kappa carragenatos y de la goma de algarrobo, obtenemos, cuando la masa se extiende finamente en caliente, un velo muy flexible pero resistente. Su brillo e intensidad de color crean un aliado maravilloso para decorar.

Muchas de las alternativas que aportan brillo y color suelen contener mucho azúcar y colorante. La proporción de puré aquí es mayoritaria y permite utilizar ingredientes que respetan el producto para decorar, incluso si la red formada inhibe un poco el perfil aromático del puré.

Universo de aplicaciones sugeridas

- Decoraciones

Composición Global



Composición	1000 g	100%
AZÚCAR	140 g	14%
KAPPA CARRAGENATO	3 g	0.3%
GOMA DE ALGARROBA	3 g	0.3%
PURÉ DE ALBARICOQUE	504 g	50.4%
AGUA	350 g	35%

Procedimiento

Mezclar el azúcar, los kappas carragenatos y la goma de algarroba, y verter en lluvia sobre el puré de Albaricoque a 4 °C y el agua.

Batir para homogeneizar bien y calentar a 85 °C.

Verter enseguida en una bandeja de acero inoxidable caliente (aproximadamente a 85 °C) para tener tiempo de extender de manera homogénea, antes de que el gel coja cuerpo.

Reservar en la nevera.

Velo de Albaricoque



50.4%
PURÉ DE
FRUTA



14%
AZÚCAR
AÑADIDO

Ingredientes

PURÉ DE
ALBARICOQUE,
AGUA, AZÚCAR,
KAPPA
CARRAGENATO,
GOMA DE
ALGARROBA



NO
CONGELABLE

Truco

Este gel es termorreversible, por lo tanto, se pueden fundir los adornos para verterlos de nuevo.



PURÉ DE FRUTA UTILIZADO

Albaricoque Flavor cot y Lido

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Fresco ,
Glaseado

TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí ,
Para llevar

PUNTOS FUERTES

Color / brillo ,
Nuevo uso ,
Receta vegana