

# Velo de Albaricoque

## Descripción

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

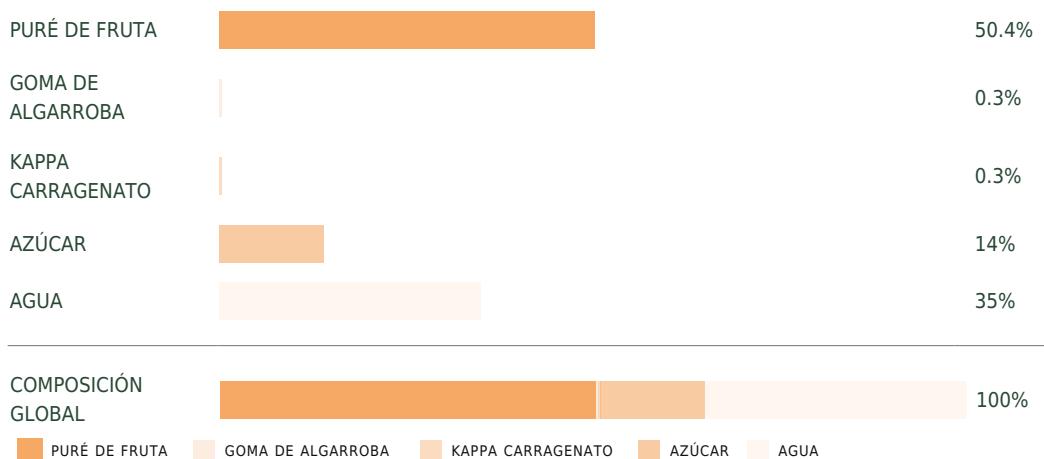
Aquí, gracias a la sinergia de los kappa carragenatos y de la goma de algarroba, obtenemos, cuando la masa se extiende finamente en caliente, un velo muy flexible pero resistente. Su brillo e intensidad de color crean un aliado maravilloso para decorar.

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.

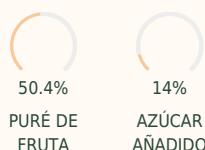
## Universo de aplicaciones sugeridas

- Decoraciones

## Composición Global



## Velo de Albaricoque



### Ingredientes

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



NO CONGELABLE

## 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.

## 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