

Velo de Bergamota

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

Velo de Bergamota

VEGETAL

59.1%

PURÉ DE FRUTA

20%

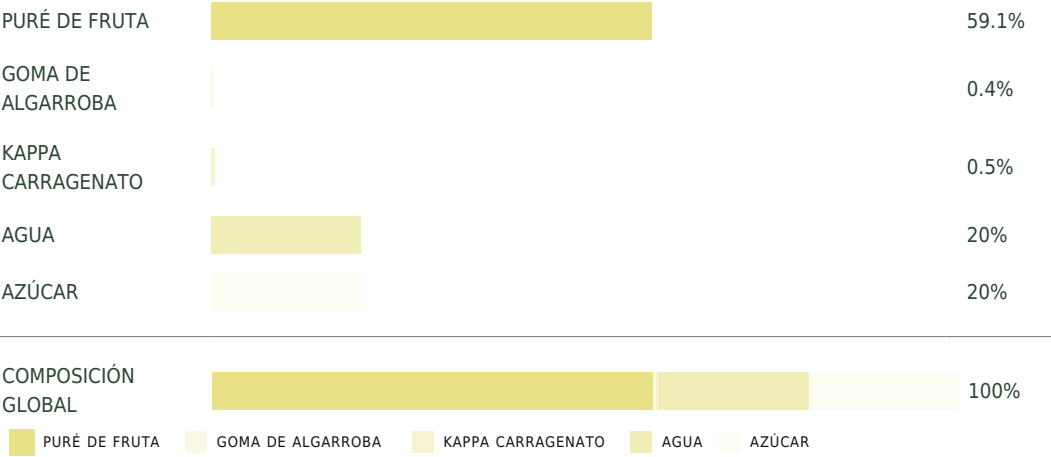
AZÚCAR AÑADIDO

Ingredientes

Puré de Bergamota, Agua, Azúcar, Kappa carragenato, Goma de algarroba

NO CONGELABLE

Composición Global



Composición	1000 g	100%
Azúcar	200 g	20%
Kappa carragenato	5 g	0.5%
Goma de algarroba	4 g	0.4%
Puré de bergamota	591 g	59.1%
Agua	200 g	20%

Procedimiento

Mezclar el azúcar, los kappas carragenatos y la goma de algarroba, y verter en lluvia sobre el puré de bergamota 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.

Incline la placa para que la masa fluya por gravedad y cubra así toda la superficie con una fina capa.

A título indicativo, 250 g para una placa de 40 x 60 cm dan un velo fino pero manejable. Ajuste el peso en función de sus necesidades.

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

Bergamota Fantastico y Femminello

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Fresco

TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí ,
Para llevar

PUNTOS FUERTES

Color / brillo ,
Nuevo uso ,
Receta vegana