

# Velo de Mandarina

## 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 Mandarina



50.1%  
PURÉ DE  
FRUTA



14%  
AZÚCAR  
AÑADIDO

#### Ingredientes

Puré de mandarina,  
Agua, Azúcar,  
Kappa Carragenato,  
Goma de algarroba



NO  
CONGELABLE

## Composición Global



Composición	1000 g	100%
Azúcar	140 g	14%
Kappa Carragenato	5 g	0.5%
Goma de algarroba	4 g	0.4%
Puré de mandarina	501 g	50.1%
Agua	350 g	35%

## Procedimiento

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

Mandarina Ciaculli

### TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Fresco

### TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí ,

Para llevar

### PUNTOS FUERTES

Color / brillo ,

Nuevo uso ,

Receta vegana