

# Velo de Mango

## Descripción

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

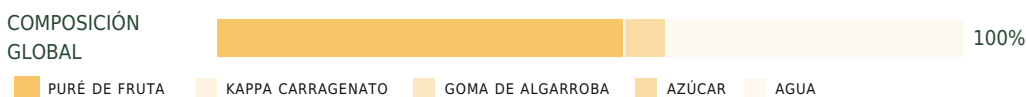
Aquí, gracias a la sinergia de los kappa carragenatos y de la goma de algarrobo, obtenemos, cuando la masa se extiende finamente en caliente, un velo muy flexible pero resistente. Su brillo e intensidad de color crean un aliado maravilloso para decorar.

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%
PURÉ DE MANGO	544 g	54.4%
AGUA	400 g	40%
AZÚCAR	50 g	5%
KAPPA CARRAGENATO	3 g	0.3%
GOMA DE ALGARROBA	3 g	0.3%

### Velo de Mango



#### Ingredientes

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



NO  
CONGELABLE

## Procedimiento

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

Inclinar la bandeja para que se mueva la masa por la gravedad y así cubrir con una fina capa la superficie total. *A título indicativo, con 250 g por una placa de 40 x 60 cm, obtenemos un velo fino pero manipulable. Ajustar el peso según la necesidad.*

Reservar en la nevera y cubrir con film transparente para evitar que se seque.

## Truco

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



### PURÉ DE FRUTA UTILIZADO

Mango Kesar y Alphonso

### TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Fresco ,  
Glaseado

### TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí ,  
Para llevar

### PUNTOS FUERTES

Color / brillo ,  
Nuevo uso ,  
Receta vegana