

## Velo de plátano

### 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
- Pastel, tartas e individuales

#### Velo de plátano



54.4%  
PURÉ DE  
FRUTA



5%  
AZÚCAR  
AÑADIDO

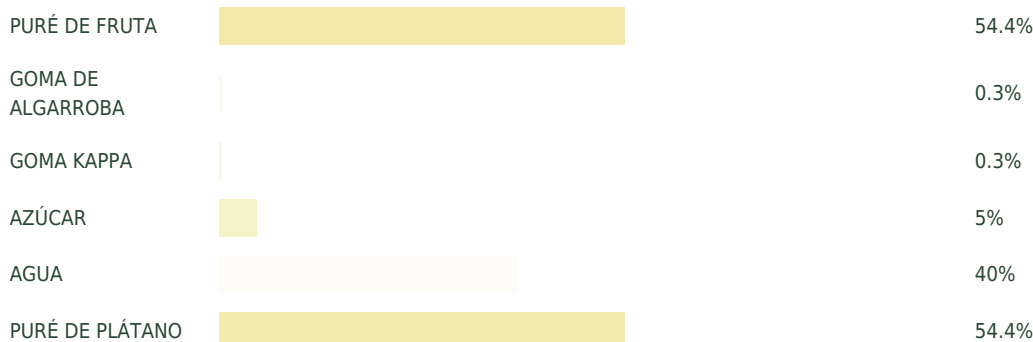
#### Ingredientes

Azúcar, Goma Kappa, Goma de algarroba, Puré de plátano, Agua



NO  
CONGELABLE

### Composición Global



PURÉ DE FRUTA GOMA DE ALGARROBA GOMA KAPPA AZÚCAR AGUA PURÉ DE PLÁTANO

### Velo de plátano

| Composición       | 1000 g | 100%  |
|-------------------|--------|-------|
| Azúcar            | 50 g   | 5%    |
| Goma Kappa        | 3 g    | 0.3%  |
| Goma de algarroba | 3 g    | 0.3%  |
| Puré de plátano   | 544 g  | 54.4% |
| Agua              | 400 g  | 40%   |

## Procedimiento

Mezclar el azúcar, la goma Kappa y la goma de algarroba, y luego verterlo poco a poco sobre el puré de [fruta] a 4 °C y el agua.

Batir hasta que quede bien homogéneo y, a continuación, calentar a 85 °C.

Verter inmediatamente sobre una bandeja de acero inoxidable caliente (a unos 85 °C) para tener tiempo de repartirlo de manera homogénea antes de que se gelifique.

Reservar a 4 °C y cubrir con film transparente para evitar que se seque.

## Truco

Este gel es termorreversible, por lo que es posible refundir los restos para volver a verterlos.

A modo orientativo, con 250 g para una placa de 40 x 60 cm se obtiene una capa fina, pero manejable. Ajusta el peso según tus necesidades.



## PURÉ DE FRUTA UTILIZADO

Plátano Cavendish

## TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Fresco

## TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí ,  
Para llevar

## PUNTOS FUERTES

Color / brillo ,  
Nuevo uso ,  
Receta vegana