

Velo de Yuzu

Descripción

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

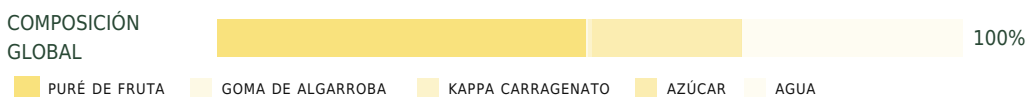
Aquí, gracias a la sinergia de los kappa carragenatos y de la goma de algarrobo, obtenemos, cuando la masa se extiende finamente en caliente, un velo muy flexible pero resistente. Su brillo e intensidad de color crean un aliado maravilloso para decorar.

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%
Azúcar	200 g	20%
Kappa carragenato	5 g	0.5%
Goma de algarroba	4 g	0.4%
Puré de yuzu	493.5 g	49.35%
Agua	297.5 g	29.75%

Velo de Yuzu VEGETAL



49.35%
PURÉ DE
FRUTA



20%
AZÚCAR
AÑADIDO

Ingredientes

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



NO
CONGELABLE

Procedimiento

Mezclar el azúcar, los kappas carragenatos y la goma de algarroba, y verter en lluvia sobre el puré de Yuzu 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 según sus necesidades.

Reservar en la nevera, 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

Yuzu Citrus Junos

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Fresco

TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí ,
Para llevar

PUNTOS FUERTES

Color / brillo ,
Nuevo uso ,
Receta vegana