

## Velo de Yuzu

### Descripción

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

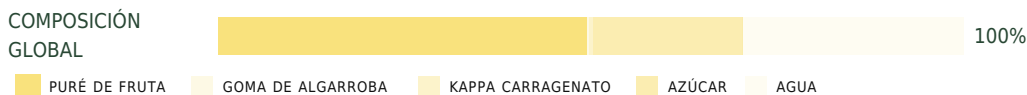
Aquí, gracias a la sinergia de los kappa carragenatos y de la goma de algarrobo, obtenemos, cuando la masa se extiende finamente en caliente, un velo muy flexible pero resistente. Su brillo e intensidad de color crean un aliado maravilloso para decorar.

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