adamance
fruits du bon sens

Velo lichi

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 lichi

54.4% PURÉ DE FRUTA

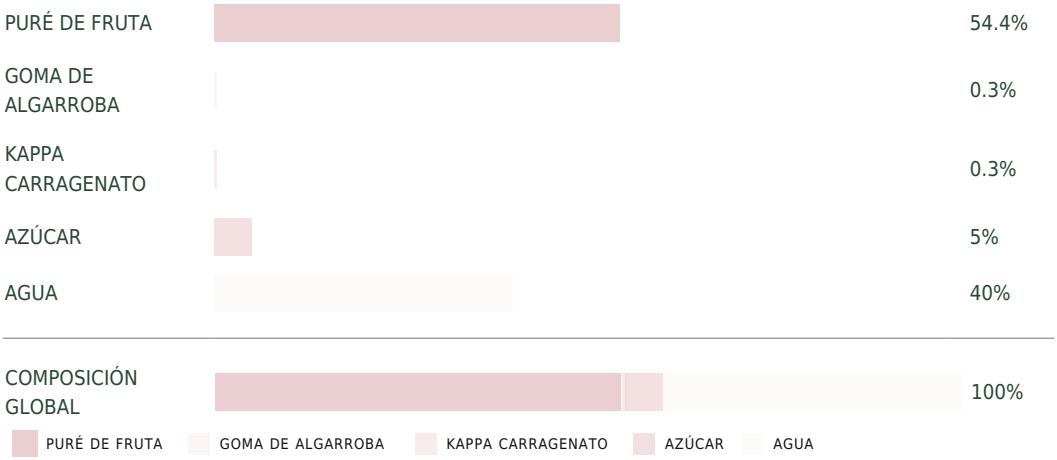
5% AZÚCAR AÑADIDO

Ingredientes

PURE DE LICHI, GOMA DE ALGARROBA, KAPPA CARRAGENATO, AGUA, AZÚCAR

NO CONGELABLE

Composición Global



Composición	1000 g	100%
LICHI DE PUREA	544 g	54.4%
AGUA	400 g	40%
GOMA DE ALGARROBA	3 g	0.3%
KAPPA CARRAGENATO	3 g	0.3%
AZÚCAR	50 g	5%

Procedimiento

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

Litchi Chinensis

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Fresco

TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí ,
Para llevar

PUNTOS FUERTES

Color / brillo ,
Nuevo uso ,
Receta vegana