

Gel iota fresas Mara des bois

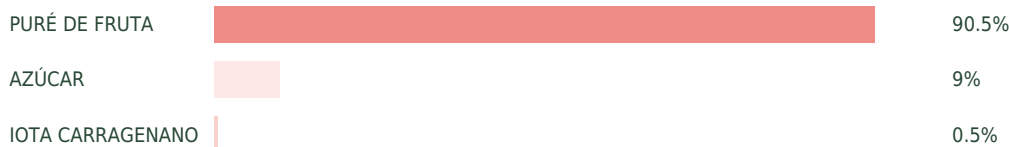
Descripción

Gelificante natural vegetal, los iotas carragenano son extractos de algas rojas y permiten obtener un gel con una buena consistencia, que se mantiene flexible. La cantidad de azúcar del medio no impacta de manera muy significativa en la textura del gel, pueden realizarse recetas muy poco dulces.

Universo de aplicaciones sugeridas

- Postre al plato
- Pastel, tartas e individuales
- Vasitos

Composición Global



Composición	1000 g	100%
Azúcar	90 g	9%
Iota carragenano	5 g	0.5%
Puré de fresas	905 g	90.5%

Tasa de incorporación de aire 100%

Procedimiento

Mezclar el azúcar y los iotas carragenano, después verter en lluvia sobre los purés de fruta a 4 °C. Batir para homogeneizar bien, después calentar a 85 °C sin parar de remover. Verter enseguida.

Truco

Personalice la proporción de azúcar de esta receta en función del entorno. En efecto, se puede aumentar o disminuir un poco el azúcar sin consecuencias importantes a nivel de textura, para ajustar el equilibrio gustativo global de un producto.

Gel iota fresas Mara des bois

VÉGÉTAL

90.5%

PURÉ DE FRUTA

9%

AZÚCAR AÑADIDO

Ingredientes

Puré de fresas, Azúcar, Iota carragenano

CONGELABLE

100%

TASA DE INCORPORACIÓN DE AIRE



PURÉ DE FRUTA UTILIZADO

Fresas Mara des bois

PUNTOS FUERTES

Intensidad fruta ,
Proporciones fácilmente personalizables ,
Receta vegana