FRUTTAMIA GEL 6

Preparato in polvere a base di succo di limone disidratato, ideale nella pasticceria per realizzare salse a base di frutta frullata o polpe di frutta, oppure per conservare macedonie. FRUTTAMIA GEL trova impiego anche in gelateria: può essere utilizzato anche per realizzare una gelatina alla quale incorporare frutta intera o a pezzi, da utilizzare per decorare coppe gelato, frozen yogurt, gelati soft.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070657

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

CONTAMINAZIONI

MODALITÀ D'USO

1. Per realizzare una gelatina alla quale incorporare la frutta intera o a pezzi per decorare coppe gelato, frozen yogurt gelati soft ecc.
FRUTTAMIA GEL_____ g 60
zucchero_____ g 150
acqua bollente_____ g 300
frutta fresca a pezzetti__ g 500

2. Per una migliore conservazione delle macedonie di frutta.
FRUTTAMIA GEL_____ g 30
zucchero_____ g 100
acqua bollente_____ g 350
frutta fresca a pezzetti__ g 550

3. Per realizzare salse a base di frutta frullata o polpe di frutta
FRUTTAMIA GEL_____ g 70
zucchero_____ g 400
acqua bollente_____ g 150
frutta frullata o polpa___ g 400

Miscelare FRUTTAMIA GEL con lo zucchero ed aggiungere poi l'acqua bollente quindi, a composto freddo, incorporare la frutta.

Conservare in frigorifero
Richiudere il sacchetto dopo ogni prelievo.

DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per gelateria e pasticceria.