



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.