

GELATINA DE MANGO, FRUTA DE LA PASIÓN Y FRAMBUESA

Confitería

CHOCOLATE NUANCES FRUTA DE LA PASIÓN ICAM PROFESSIONAL
CHOCOLATE NUANCES FRAMBUESA ICAM PROFESSIONAL

Receta para 4 moldes (24x24x2 cm) de 1,2 kg

COMPONENTES

GELATINA DE MANGO
Y FRUTA DE LA PASIÓN

INGREDIENTES

1500 g pulpa de mango
500 g pulpa de manzana
200 g azúcar
65 g pectina
0,5 g agar-agar
2000 g azúcar
400 g glucosa calentada
250 g **Chocolate Nuances Fruta de la Pasión
Icam Professional Cód. 8402**
100 g licor seco
c/n vainilla en polvo
35 g ácido cítrico

PROCEDIMIENTO

Calentar a 40 °C la pulpa de mango y la pulpa de manzana. Después, añadir azúcar, pectina y agar-agar. Cuando empiece a hervir, añadir el azúcar y la glucosa. Terminar la cocción a 70-73 grados Brix del refractómetro y añadir los chunks, el licor seco, la vainilla en polvo y el ácido cítrico. Colar después en los moldes con el grosor deseado, enfriar y cortar del tamaño que se prefiera. Después, rodar en una mezcla de azúcar y dextrosa (75 % y 25 %) o bien en escamas de coco.

GELATINA DE FRAMBUESA

1500 g pulpa de frambuesa
500 g frambuesas enteras
200 g azúcar
57 g pectina
0,5 g agar-agar
2000 g azúcar
400 g glucosa calentada
250 g **Chocolate Nuances Frambuesa
Icam Professional Cód. 8568**
100 g licor seco
c/n vainilla en polvo
35 g ácido cítrico

Calentar a 40 °C la pulpa de frambuesa y las frambuesas enteras. Después, añadir azúcar, pectina y agar-agar. Cuando empiece a hervir, añadir el azúcar y la glucosa. Terminar la cocción a 70-73 grados Brix del refractómetro y añadir los chunks, el licor seco, la vainilla en polvo y el ácido cítrico. Colar después en los moldes con el grosor deseado, enfriar y cortar del tamaño que se prefiera. Después, hacer rodar en una mezcla de azúcar y dextrosa (75 % y 25 %).



CHOCOLATE NUANCES FRUTA DE LA PASIÓN

Intensas notas exóticas, tropicales, típicas de la fruta de la pasión. Fondo de notas dulces.



CHOCOLATE NUANCES FRAMBUESA

Notas claras a frambuesa y típica acidez, seguida de agradables matices dulces y de leche.

GELATINA DE MANGO, FRUTA DE LA PASIÓN Y FRAMBUESA

Confitería

CHOCOLATE NUANCES FRUTA DE LA PASIÓN ICAM PROFESSIONAL
CHOCOLATE NUANCES FRAMBUESA ICAM PROFESSIONAL

