

GELATINA MANGO, PASSION FRUIT E LAMPONE

Confetteria

CHOCOLATE NUANCES PASSION FRUIT ICAM PROFESSIONAL
CHOCOLATE NUANCES LAMPONE ICAM PROFESSIONAL

Resa: 4 cornici (24x24x2h) 1.2kg cad

COMPONENTI

GELATINA MANGO E PASSION FRUIT

INGREDIENTI

1500 g	polpa di mango
500 g	polpa di mela
200 g	zucchero
65 g	pectina
0,5g	agar agar
2000 g	zucchero
400 g	glucosio preriscaldato
250 g	Chocolate Nuances Passion fruit Icam Professional Cod. 8402
100 g	alcolato secco
q.b.	polvere di vaniglia
35 g	acido citrico

PROCEDIMENTO

Scaldare a 40° la polpa di mango e la polpa di mela. Aggiungere poi zucchero, pectina e Agar agar. A prima ebollizione, aggiungere lo zucchero e il glucosio. Ultimare la cottura a 70-73 gradi brix del rifrattometro ed aggiungere i Cubettoni, l'alcolato secco, la polvere di vaniglia e l'acido citrico. Colare poi nelle cornici dello spessore desiderato, raffreddare e tagliare alla grandezza desiderata. Rotolare poi in una miscela di zucchero e destrosio (75% e 25%), oppure nel cocco rape'.

GELATINA LAMPONE

1500 g	polpa di lamponi
500 g	lamponi interi
200 g	zucchero
57 g	pectina
0,5g	agar agar
2000 g	zucchero
400 g	glucosio preriscaldato
250 g	Chocolate Nuances Lampone Icam Professional Cod. 8568
100 g	alcolato secco
q.b.	polvere di vaniglia
35 g	acido citrico

Scaldare a 40° la polpa di lamponi e i lamponi interi. Aggiungere poi zucchero, pectina e Agar agar. A prima ebollizione, aggiungere lo zucchero e il glucosio. Ultimare la cottura a 70-73 gradi brix del rifrattometro ed aggiungere i Cubettoni, l'alcolato secco, la polvere di vaniglia e l'acido citrico. Colare poi nelle cornici dello spessore desiderato, raffreddare e tagliare alla grandezza desiderata. Rotolare poi in una miscela di zucchero e destrosio (75% e 25%).



CHOCOLATE NUANCES PASSION FRUIT

Intense note esotiche, tropicali, tipiche del passion fruit. Sottofondo di note dolci.



CHOCOLATE NUANCES LAMPONE

Nette note di lampone e tipica acidità, seguita da piacevoli sentori dolci e di latte.

GELATINA MANGO, PASSION FRUIT E LAMPONE

Confetteria

CHOCOLATE NUANCES PASSION FRUIT ICAM PROFESSIONAL
CHOCOLATE NUANCES LAMPONE ICAM PROFESSIONAL



AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946

SINCE 1946
ICAM
PROFESSIONAL


CHOCO CUBE
CULTURE - COMPETENCE - CREATIVITY