GELATINE DI FRUTTA





RICETTA CREATA DA:

Christophe Domange

Campione del mondo di Frozen Desserts

Per la realizzazione di queste gelatine sono state utilizzate la Puree di Frutta al 90% di **Ravifruit**. Una stabilità naturale ed un equilibrio perfetto per delle gelatine fresche senza l'aggiunta di coloranti e conservanti.
Con la gamma ***The Essentials***, Ravifruit vuole valorizzare i gusti selezionando i migliori frutti, raccogliendo alla giusta maturazione e avviando un processo di produzione delicato che preserva colore, aroma e consistenza naturale.

Recipe variants:

- **Gelatina al lampone**
- **Gelatina al Passion Fruit**
- **Gelatina al mango**
- **Gelatina al cocco**



Variant **Gelatine di Frutta**

GELATINA AL LAMPONE

Livello avanzato

PROCEDIMENTO

Purea di Lampone The Essential Ravifruit (1)	800g
Purea di Lampone The Essential Ravifruit (2)	200g
Inulina	240g
Zucchero	220g
Agar Agar	14g
Gelatina in Polvere 200° B	24g

- Idratare la gelatina in 200 g di purea di frutta (2).
- Mescolare 80 g di zucchero con l'agar e tenere da parte.
- Mixare la purea di frutta (1) con l'inulina.
- Scaldare mescolando e aggiungere il restante zucchero.
- A 45 °C aggiungere il mix zucchero/agar, portare a ebollizione, cuocere 1 minuto, aggiungere la gelatina.
- Versare in uno stampo (24 cm x 24 cm).
- Uno stampo = 140 pezzi (2 cm x 2 cm x 1 cm).



Variant **Gelatine di Frutta**

GELATINA AL MANGO

Livello avanzato

PROCEDIMENTO

Purea di Mango The Essential Ravifruit (1)	800g
Purea di MangoThe Essential Ravifruit (2)	200g
Inulina	200g
Zucchero	220g
Agar Agar	16g
Gelatina in Polvere 200° B	24g

- Idratare la gelatina in 200 g di purea di frutta (2).
- Mescolare 80 g di zucchero con l’agar e tenere da parte.
- Mixare la purea di frutta (1) con l’inulina.
- Scaldare mescolando e aggiungere il restante zucchero.
- A 45 °C aggiungere il mix zucchero/agar, portare a ebollizione, cuocere 1 minuto, aggiungere la gelatina.
- Versare in uno stampo (24 cm x 24 cm).
- Uno stampo = 140 pezzi (2 cm x 2 cm x 1 cm).



Variant **Gelatine di Frutta**

GELATINA AL PASSION FRUIT

Livello avanzato

PROCEDIMENTO

Purea di Passion Fruit 90% Ravifruit (1)	800g
Purea di Passion Fruit 90% Ravifruit (2)	200g
Inulina	240g
Zucchero	220g
Agar Agar	16g
Gelatina in Polvere 200° B	30g

- Idratare la gelatina in 200 g di purea di frutta (2).
- Mescolare 80 g di zucchero con l’agar e tenere da parte.
- Mixare la purea di frutta (1) con l’inulina.
- Scaldare mescolando e aggiungere il restante zucchero.
- A 45 °C aggiungere il mix zucchero/agar, portare a ebollizione, cuocere 1 minuto, aggiungere la gelatina.
- Versare in uno stampo (24 cm x 24 cm).
- Uno stampo = 140 pezzi (2 cm x 2 cm x 1 cm).



Variant **Gelatine di Frutta**

GELATINA AL COCCO

Livello avanzato

PROCEDIMENTO

Purea di Cocco The Essential Ravifruit	800g
Acqua	200g
Inulina	200g
Zucchero	200g
Agar Agar	16g
Gelatina in Polvere 200° B	22g

- Idratare la gelatina nell'acqua.
- Mescolare 80 g di zucchero con l’agar e tenere da parte.
- Mixare la purea di frutta con l’inulina.
- Scaldare mescolando e aggiungere il restante zucchero.
- A 45 °C aggiungere il mix zucchero/agar, portare a ebollizione, cuocere 1 minuto, aggiungere la gelatina.
- Versare in uno stampo (24 cm x 24 cm).
- Uno stampo = 140 pezzi (2 cm x 2 cm x 1 cm).