

RAVIFRUIT FRUIT JELLY



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:

- **Raspberry Jelly**
- **Passion Fruit Jelly**
- **Mango Jelly**
- **Coconut Jelly**



Extraordinary
made simple.



Variant **Ravifruit fruit jelly**

RASPBERRY JELLY

👤 Livello avanzato

PROCEDIMENTO

Purea di Lampone The Essential
Ravifruit (1)
Purea di Lampone The Essential
Ravifruit (2)
Inulina
Zucchero
Agar Agar
Gelatina in Polvere 200° B

800g
200g
240g
220g
14g
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 **Ravifruit fruit jelly**

MANGO JELLY

👤 Livello avanzato

PROCEDIMENTO

Purea di Mango The Essential Ravifruit
(1)

800g

- Idratare la gelatina in 200 g di purea di frutta (2).

Purea di MangoThe Essential Ravifruit
(2)

200g

- Mescolare 80 g di zucchero con l'agar e tenere da parte.

Inulina

200g

- Mixare la purea di frutta (1) con l'inulina.

Zucchero

220g

- Scaldare mescolando e aggiungere il restante zucchero.

Agar Agar

16g

- A 45 °C aggiungere il mix zucchero/agar, portare a ebollizione, cuocere 1 minuto, aggiungere la gelatina.

Gelatina in Polvere 200° B

24g

- Versare in uno stampo (24 cm x 24 cm).

- Uno stampo = 140 pezzi (2 cm x 2 cm x 1 cm).



Variant **Ravifruit fruit jelly**

PASSION FRUIT JELLY

👤 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 **Ravifruit fruit jelly**

COCONUT JELLY

👤 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).