

GELATINE ALLA FRAGOLA E PROFUMO DI MENTA FRESCA

VaGLiaTO FiNE

Questa ricetta è stata ideata da:
ALESSANDRO DALMASSO - Accademico AMPI

Ingredienti

Composto

- 50 g Zucchero Vagliato Fine
- 15 g Pectina E440
- 500 g Fragole, frullate
- 8 g Menta fresca, foglie
- 500 g Zucchero Vagliato Fine
- 110 g Sciroppo di glucosio
- 5 g Soluzione acido citrico/acqua al 50%
- Q.b. Zucchero Vagliato Grande

Procedimento

1. Composto

In un recipiente, mescolate con una frustina lo zucchero e la pectina. Versate le fragole frullate in un tegame, aggiungete le foglie di menta e scaldate a 40°C. Versate a pioggia mescolando con una frusta, il composto preparato con zucchero e pectina, continuate la cottura e aggiungete poi la seconda quantità di zucchero ed il glucosio.

Mescolate continuamente con la frusta ed arrivate a 106°C. Togliete il tegame dal fuoco, aggiungete la soluzione di acido citrico, mescolando bene.
Evitate di fare raffreddare la massa e filtrate immediatamente il composto, eliminando le foglie di menta.

2. Lavorazione

Versate la gelatina ancora bollente negli appositi stampini in silicone, oppure, alternativamente, in un vassoio in acciaio precedentemente foderato con carta forno, ottenendo uno spessore di circa 1,5/2 cm. Lasciate solidificare a temperatura ambiente per una giornata.

Se avete utilizzato il vassoio, quando la gelatina sarà fredda, tagliatela a cubetti con l'aiuto di un coltello a lama liscia e fine, altrimenti sformate le gelatine dallo stampo. Rotolate nello zucchero vagliato grande e muovete delicatamente con le mani, togliete lo zucchero in eccesso e disponete su un vassoio. Conservate in un luogo fresco e asciutto fino all'utilizzo.

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED