

## Ricette GELIFICANTE VEGETALE

Una ricetta originale dell'École Valrhona



### Gelatina di frutta per Sfera

- 400 g Polpa di pera William**
- 50 g Acqua**
- 40 g Glucosio DE38/40**
- 15 g Gelificante vegetale SOSA**
- 50 g Zucchero semolato**

Mescolare tutti gli ingredienti a freddo e portare ad ebollizione.  
Glassare a 60/65 °C.

Suggerimento: Non rivestire prodotti a -30 °C: il gel diventa fragile e si opacizza.  
Ideale -18/-20 °C.

La ricetta funziona con Albicocca / Fragola / Mela / Mirabella / Fichi / Ribes nero.  
ATTENZIONE nessuna funzione simile alla gelatina animale.

### Gelatina all'Arancia per Voile

- 400 g Succo d'arancia**
- 50 g Zucchero semolato**
- 20 g Gelificante vegetale SOSA**

Mescolare tutti gli ingredienti a freddo e portare tutto a ebollizione.  
Versare su una teglia inox inclinandola per stendere la gelatina.  
Lasciare cristallizzare a temperatura ambiente.

Suggerimento: ATTENZIONE nessuna funzione simile alla gelatina animale.