

PASTRY

Five Star Chef

PreGel



Fiordica Gel Evolution

*from
our
family
to
yours*

www.pregelfamily.com

PreGel

Your passion. Our ingredients.

www.pregel.com

info@pregel.com



SCHOOL OF GELATO & PASTRY

www.pregeltraining.com

Fiordica Gel Evolution

CI0127

Fiordica Gel Evolution Five Star Chef è un prodotto in polvere dal **potere gelificante, addensante e stabilizzante**.

Fiordica Gel Evolution è ideale per tutte le creazioni di pasticceria fredda da consumare a temperatura positiva come **mousse, panna cotta, bavaresi, cheesecake e torte moderne***. Inoltre, è perfetta anche per realizzare ricette originali quali **aspic** e **marshmallow**.

Fiordica Gel Evolution è disponibile in 5 differenti versioni: **Neutra**, aromatizzabile a piacere con **Paste Classiche** o **Pannacrema–Pastry Compounds Five Star Chef**, e altre 4 già complete di sapore, al gusto di **Cioccolato, Fragola, Lampone** e **Yogurt**.

**All'occorrenza è possibile conservare tutti i dessert realizzati con Fiordica Gel Evolution a temperatura negativa e riportarli a temperatura positiva prima del consumo.*

RICETTA PER TORTE MODERNE E MOUSSE

Ingredienti:	
Fiordica Gel Evolution Neutra	130-150 g
Acqua (30-40°C)	200 g
Panna	1 L

Procedimento:

- ★ Disperdere Fiordica Gel Evolution Neutra in acqua (30-40°C).
- ★ Montare la panna.
- ★ Incorporare delicatamente la panna montata alla Fiordica Gel Evolution Neutra fino ad ottenere un composto omogeneo e cremoso.
N.B: il composto che si ottiene deve avere una temperatura finale di 20-25°C, così da garantire la corretta attivazione della gelatina.
- ★ Aromatizzare con **Paste Classiche** o **Pannacrema-Pastry Compunds Five Star Chef** ai dosaggi consigliati, miscelandole accuratamente nella Fiordica Gel Evolution dispersa in acqua.
- ★ Porre il dessert in frigorifero per almeno 1 ora per stabilizzare il prodotto. Mettere in freezer o in abbattitore per il tempo necessario per riuscire a sformare il dessert.
- ★ Conservare e consumare il prodotto a +4°C.

Codice	Prodotto	Dosaggio	Confezionamento	Note
61124	NEUTRA	130-150 g / 200 g acqua + 1 L panna	4 sacchetti x 1,50 Kg	SG, SOP, K, H
47854	AL GUSTO AL CIOCCOLATO	400 g / 400 g acqua + 1 L panna	4 sacchetti x 2,00 Kg	SG, SOP
46554	FRAGOLA	200 g / 240 g acqua + 1 L panna	4 sacchetti x 2,00 Kg	SG, SOP
47154	LAMPONE	200 g / 240 g acqua + 1 L panna	4 sacchetti x 2,00 Kg	SG, SOP
47654	YOGURT	500 g / 1 L acqua + 1 L panna	4 sacchetti x 2,00 Kg	SG, SOP

SG: SENZA GLUTINE SOP: SENZA OLIO DI PALMA K: KOSHER H: HALAL