

**GELATINE ALLA FRAGOLA E ZENZERO /  
STRAWBERRY AND GINGER JELLIES**



Portare a bollire 1000 gr di polpa di fragole con 100 gr di zenzero fresco grattugiato. Miscelare ed aggiungere 16 gr di pectina, 70 gr di zucchero. Aggiungere e far bollire 700 gr di zucchero, 165 gr di glucosio, 265 gr di zucchero invertito. Cuocere fino a 72° brix 18 gr di acido citrico in soluzione ( 50/50). Unire tutto il composto e colare negli stampi in silicone per gelatine.



Boil 1000 grams of strawberry pulp together with 100 grams grated fresh ginger. Mix and add 16 grams of pectin together with 70 grams of sugar. Add 700 grams of sugar and boil 165 grams of glucose, 265 grams of invert sugar. Cook up to 72° brix 20 grams of citric acid solution ( 50/50). Combine all the ingredients and pour into silicone jelly moulds.

