

INGREDIENTI

1000 gr. polpa di lamponi
20 gr pectina
700 gr zucchero
350 gr isomalto
165 gr glucosio
15 gr acido citrico



PROCEDIMENTO:

Portare a bollire la polpa di lamponi; miscelare ed aggiungere pectina, 70 gr di zucchero. Aggiungere e far bollire 600 gr di zucchero, isomalto e glucosio. Cuocere fino a 72 brix. Aggiungere l'acido citrico in soluzione (50/50) colare velocemente in stampi chocoflex spolverati di amido; attendere il raffreddamento totale, togliere le gelatine con molta cura .

INGREDIENTS

1000 gr. raspberry pulp
20 gr pectin
700 gr sugar
350 gr isomalt
165 gr glucose
15 gr acid citric

METHOD:

Bring to the boil the raspberry pulp; mix and add pectin, 70 gr sugar. Add and let boil 600 gr sugar, isomalt and glucose. Cook up to 72 brix. Add citric acid solution (50/50), add and pour quickly into the chocoflex moulds, dusted with starch, wait until completely cold and turn out the jellies very carefully.