

TEXTURAS

GELIFICACIÓN

Albert y Ferran Adrià



Barattolo da 500 g

IOTA è un gelificante vegetale derivato da alghe rosse.

Permette di ottenere una gelatina di consistenza morbida ed elastica che, anche se rotta, si ricompone lasciandola riposare.

Caratteristiche: si presenta in polvere raffinata. Resiste al congelamento.

Preparazione: sciogliere 3-5 g /L in soluzione acquosa a temperatura ambiente e riscaldare a 80°C, lasciar gelificare.

Si consiglia un uso limitato in preparazioni alimentari.

Dose massima per determinati alimenti: 10g/ Kg

Ingredienti: carragenina di tipo Iota (E407), cloruro di sodio.