

COMPOSTA DI FRAGOLA

Una base semplice che ci dona un gusto eccezionale alle nostre preparazioni.



Ingredienti per circa 120 gr:

80 gr di fragole fresche tagliate a cubetti

20 gr di purea di fragola

15 gr di zucchero

2 gr di gelatina 160 bloom

10 gr di acqua

Strumenti:

Ciotole varie
Cucchiari vari
Pentolino

Metodo di cottura:

Fiamma o induzione

Tempo Totale:

Creazione della composta: 10 minuti

Livello: 1

Procedimento:

Idratare la gelatina con la propria acqua.

In un pentolino inserite, la purea, le fragole e lo zucchero e portate il tutto a ebollizione.

Inserite dunque la gelatina idratata, il tempo che si sciogla e la composta è pronta!

Conservazione:

Congelamento: Sì, ma non consigliato se non come inserto (per la presenza di frutta fresca)

Frigorifero: Sì, 3/4 giorni