

# DECORAZIONE GELATI CON FRUTTA FRESCA



difficoltà: \*

tempo: 20'

## Ingredienti per 4 persone

Frutta gr 500

Gelato alla vaniglia

### Per la gelatina:

ReiFruitgel gr 60

Zucchero gr 150

Acqua ml 300

 Preparate le gelatina come indicato sotto

 Incorporatevi la frutta fresca

 Decorate a piacere le coppe gelato.

## PREPARAZIONE

miscelare il prodotto con lo zucchero, aggiungere acqua bollente (non bollire su fuoco vivo) mescolando con un frustino, infine unire la frutta. Si può aggiungere, a piacere, succo di limone per aumentare l'acidità.

Coppe gelato con frutta intera: (dose per gr 500 di frutta fresca o scongelata) gr 60 REIFRUITGEL, gr 150 zucchero, ml 300 acqua.

Macedonia con frutta intera: (dose per gr 500-550 di frutta fresca o scongelata) gr 30 REIFRUITGEL, gr 300 zucchero, ml 340 acqua.

Decorazione vaschette gelato con frutta frullata: (dose per gr 400 di frutta frullata) gr 70 REIFRUITGEL, gr 380 zucchero, ml 150 acqua.

Decorazione vaschette gelato con frutta intera: (dose per gr 800 di frutta recondita) gr 60 REIFRUITGEL, gr 50 zucchero, ml 100 acqua.

