

MOUSSE "SPAZIALE" CON I NUOVI ZUCCHERI D'UVA NATURALIA

Continua il nostro viaggio alla scoperta degli zuccheri cristallini d'uva, nati dal connubio tra natura e tecnologia, frutto del know how esclusivo di Naturalia Ingredients. Un modo di dolcificare naturale e consapevole che risponde alle esigenze del consumatore odierno, attento alla salute e alla sostenibilità



THE LUNAR CRUST

Mousse

- 400 g Bevanda di soia
- 7-10 n Gocce di limone
- 100-180 g Olio di girasole
- 15 g Lecitina di girasole idrolizzata disoleata
- 5 g Fibra di agrumi
- 25 g Succo d'arancia
- 40 g Polpa di fico d'India
- 30 g Polpa di mango
- 40 g CrystalDEXTROGRAPE

Base al croccante

- 200 g Mandorle sfilettate
- 200 g CrystalGRAPESUGAR
- 20 g Sciroppo di glucosio in polvere

MOUSSE

Montate la bevanda di soia con il limone aiutandovi con un frullatore a immersione. Versate a filo l'olio mentre monta il composto. Aggiungete gli altri ingredienti e montate fino a stabilizzare il tutto.

BASE AL CROCCANTE

Miscelate tutti gli ingredienti e posizionate su teglia. Cuocete per 7-8 minuti a 170°C. Fate raffreddare, adagiatevi sopra la mousse e decorate a piacere.



MAURIZIO DE PASQUALE, esperto di pasticceria salustica, si fa interprete degli zuccheri cristallini d'uva Naturalia, proponendoci una carrellata di prodotti di pasticceria - tradizionale e moderna - ispirati al tema dell'esplorazione.

CrystalFRUCTOGRAPE (FRUTTOSIO D'UVA)

Più dolce del saccarosio di oltre il 30%, è possibile utilizzarlo a dosi inferiori. Ideale per prodotti a ridotto contenuto calorico. La superiore capacità nel mantenere l'umidità (rispetto al saccarosio) aiuta i prodotti da forno a rimanere freschi e con una migliore doratura, ottimizzando la shelf-life. Esalta il sapore naturale della frutta nelle torte e nei preparati di frutta.



CrystalDEXTROGRAPE (DESTROSI D'UVA)

Il destrosio accelera la lievitazione ed è un substrato immediatamente disponibile alla fermentazione, favorendo il rilascio di anidride carbonica. Inoltre, migliora la doratura dei prodotti da forno.



CrystalGRAPESUGAR (ZUCCHERO D'UVA)

Sostituisce gli sciroppi di zucchero liquido (zucchero invertito) in torte, creme e ripieni di frutta, esaltando il sapore naturale della frutta. I prodotti da forno conservano freschezza e doratura, grazie alla superiore capacità nel mantenere l'umidità, migliorando la shelf-life.



Naturalia
Fruit natural sugars

Via del Triumvirato, 13 • 40132 Bologna • Italia
Tel. +39 051/3780729 - www.naturaliaingredients.com

