



GELATO WITH PERUVIAN FRUIT PUREES

Strawberry *Variegato*

By | *Por Walter Timm (Arg)*

Gelato Master | Maestro Heladero



Variegatos are specifically designed for marbling or swirling ice cream. This fruit-based sauce has a high concentration of fruit puree, which intensifies the flavor and adds visual appeal to ice cream. Its enhanced anti-freezing properties enable consumers to experience a unique textural contrast with the slightly firmer ice cream.

Los variegatos son ideales para marmolear o vetear helados. Es una salsa ligera con un alto porcentaje de puré de fruta que sirve para resaltar el sabor y dar color a los helados. Tiene un poder anticongelante mayor que el helado, eso permite al consumidor jugar con la textura del helado que es un poco más firme.

Preparation

- Weigh all ingredients.
- Place ingredients in a stainless steel pot over medium heat.
- Once it reaches boiling point, reduce heat to minimum.
- Stir gently with a spoon.
- Boil for 5 minutes.
- Let cool.
- If more acidity is needed, add citric acid.
- Can be pureed.
- Store in refrigeration, covered, for no more than 45 days.

Preparación

- Se pesan todos los ingredientes.
- Colocar los ingredientes en una olla de acero inoxidable a fuego medio.
- Una vez que llega a punto de hervor, bajar a fuego mínimo.
- Mover suavemente con un cucharón.
- Hervir por 5 minutos
- Dejar enfriar
- Si necesita más ácidos, agregar ácido cítrico.
- Se puede licuar.
- Conservar en refrigeración, tapado por un tiempo no mayor a 45 días.



STRAWBERRY PUREE: 1 KG

PURÉ DE FRESA: 1 KG

Strawberry Variegato

Ingredients	g
Pacific Fruit Strawberry Puree	300
Sugar	230
Glucose	85
Maltodextrin	25
Modified Starch	4
Stabilizer Blend	0.5
Unflavored Gelatin	3
Citric Acid	3.5
Total	651

Variegato de Fresa

Ingredientes	g
Puré de Fresa Pacific Fruit	300
Azúcar	230
Glucosa	85
Maltodextrina	25
Almidón Modificado	4
Estabilizante Liga Agua	0.5
Gelatina sin sabor	3
Acido Cítrico	3.5
Total	651

Check Our Recipe Book

