



ASPIC

Ingredientes:

400 g zumo de fruta
500 g fruta fresca en trozos
120 g Fiordica Gel Evolution

Elaboración:

- Calentar el zumo de fruta en el microondas hasta alcanzar los 45°C.
- Añadir Fiordica Gel Evolution y mezclar rápidamente.
- Añadir la fruta en trozos.
- Dejar reposar durante 30 minutos.
- Verter en el molde, primero la fruta y después la parte líquida.
- Meter en el congelador hasta que termine de solidificar.
- Desmoldar el aspic y dejarlo descongelar.



CHEESECAKE AMERICANO

Ingredientes:

Para la base:

15 galletas
10 g azúcar moreno
50 g mantequilla pomada

Para la crema:

1 L nata
170 g Fiordica Gel Evolution
200 g agua
250 g mascarpone o queso de untar
50 g Ovissimo®

Para la cobertura:

300 g yogurt natural
30 g Fiordica Gel Evolution

Elaboración:

- Deshacer las galletas con la mantequilla y el azúcar en la planetaria, con la hoja.
- Montar la nata junto con todos los ingredientes de la crema.
- Mezclar bien el yogurt con la Fiordica Gel Evolution.

Montaje de la tarta:

- 1 Llenar el fondo del aro con la masa de galleta.
- 2 Rellenar con la crema hasta llegar a 1 cm del borde.
- 3 Meter la tarta en el abatidor alrededor de 15 minutos.
- 4 Añadir la crema de yogurt y alisar.
- 5 Volver a ponerlo en el abatidor otros 15 minutos.
- 6 Sacar la tarta, dejar descongelar y servir.

FIORDICAGEL™
EVOLUTION

PreGel
Your passion. Our ingredients.

FIORDICA GEL EVOLUTION

PreGel presenta Fiordica Gel Evolution, la evolución de uno de los productos más utilizados para crear las especialidades de Pastelería Ligera: mousse, bavaoise, pannacotta y muchos más, como el aspic o las gelatinas de fruta.

Fiordica Gel Evolution es un producto completo en polvo con un poder gelificante, espesante y estabilizante. Es ideal para todas las creaciones de pastelería fría consumidas a temperatura positiva, pero que también pueden ser conservadas a temperatura negativa. Fiordica Gel Evolution está disponible en 5 versiones diferentes - **Neutra, Chocolate, Fresa, Frambuesa y Yogur** - todas ellas sin gluten.

Código	Producto	Envase	Dosificación	Notas
61124	Neutra	4 bolsas x 1,5 Kg	110 g/kg Mezcla	
47854	Chocolate	4 bolsas x 2 Kg	220 g/kg Mezcla	
46554	Fresa	4 bolsas x 2 Kg	140 g/kg Mezcla	
47154	Frambuesa	4 bolsas x 2 Kg	140 g/kg Mezcla	
47654	Yogur	4 bolsas x 2 Kg	200 g/kg Mezcla	



MOUSSE PARA MONOPORCIONES

Ingredientes:

1 disco de bizcocho
1 disco de bizcocho de chocolate

Para la crema:

1 L nata
100 g Fiordica Gel Evolution
200 g agua
25 g Pannacrema Vainilla
30 g Pannacrema Chocolate

Para el baño:

50 g Zuppi Alkermes
50 g agua

Para el glaseado:

300 g Glaseado Evolution Neutro
50 g Topping Frambuesa

Para el relleno:

300 g Arabeschi® Frambuesa
90 g Fiordica Gel Evolution
15 g agua

Elaboración:

- Verter Fiordica Gel Evolution, agua y nata en la planetaria. Montar con la varilla durante 3-4 minutos. Dividir la mousse en dos partes y aromatizar con cada una de las Pannacrema.
- En un bol, mezclar con la varilla el Arabeschi®, el agua y la Fiordica Gel Evolution.
- Diluir el Zuppi Alchermes con agua.
- Mezclar el Topping de Frambuesa y el Glaseado Evolution Neutro.

Montaje del semifrío:

- 1 Insetar el disco de bizcocho en el aro.
- 2 Bañar el bizcocho.
- 3 Rellenar con una primera capa de mousse al chocolate.
- 4 Poner el segundo disco de bizcocho, este al cacao.
- 5 Añadir el relleno de frambuesa.
- 6 Completar con una última capa de crema de vainilla y alisar la superficie.
- 7 Meter en el abatidor durante dos horas.
- 8 Desmoldar del aro y glasear.
- 9 Descongelar antes de servir.



PANNACOTTA

Ingredientes:

1 L nata
50 g azúcar
120 g Fiordica Gel Evolution

Elaboración:

- Mezclar nata y azúcar.
- Calentar esta mezcla a 40°C en el microondas.
- Añadir Fiordica Gel Evolution y mezclar rápidamente.
- Verte en moldes de silicona y dejar que se enfríe.
- Meter en el congelador hasta que termine de solidificar.
- Desmoldar las pannacottas y dejar descongelar.
- Decorar con Topping al gusto antes de servir.



BAVAROISE DE VAINILLA

Ingredientes:

1 disco de bizcocho

Para el relleno:

300 g puré de mango
100 g Fiordica Gel Evolution
10 g agua

Para la bavaoise:

150 g Fiordica Gel Evolution
500 g nata
100 g Ovissimo®
100 g agua
80 g Pasta Vainilla Tahiti

Para el baño:

100 g Zuppi Ron
100 g agua

Elaboración:

- Calentar el puré y el agua hasta los 45°C y añadir en ese momento Fiordica Gel Evolution. Verter en un molde y dejar enfriar. Meter en el congelador hasta solidificar.
- Añadir todos los ingredientes de la bavaoise en la planetaria y montar con varilla.
- Diluir el Zuppi Ron o el ron con agua.

Montar la bavaoise:

- 1 Insertar el disco de bizcocho dentro del aro.
- 2 Bañar el bizcocho.
- 3 Añadir una primera capa de bavaoise.
- 4 Poner el relleno de mango en el centro.
- 5 Completar con otra capa de bavaoise y alisar la superficie.
- 6 Meter en el abatidor.
- 7 Desmoldar del aro y dejar que descongele la crema.
- 8 Decorar antes de servir.



GELATINAS DE FRUTA

Ingredientes:

500 g puré de fruta
120 g Fiordica Gel Evolution
Azúcar al gusto

Elaboración:

- Calentar el puré de fruta en el microondas hasta llegar a los 45°C.
- Añadir Fiordica Gel Evolution y mezclar rápidamente.
- Verte en moldes de silicona y dejar que se enfríe.
- Meter en el congelador hasta que termine de solidificar.
- Desmoldar las gelatinas y dejar descongelar.
- Recubrir de azúcar y servir.



SACHER MOUSSE

Ingredientes:

2 discos de bizcocho al cacao

Para la crema:

1 L nata
100 g Fiordica Gel Evolution
200 g agua
50 g Ovissimo®
80 g Pannacrema de chocolate

Para el baño:

50 g Zuppi Albaricoque
50 g agua

Para el glaseado:

300 g PinoPinguino Negro
80 g Gran Stracciatella Reale
50 g Fiordica Gel Evolution
70 g jarabe de glucosa
150 g agua

Para el relleno:

300 g Relleno de Albaricoque
90 g Fiordica Gel Evolution
15 g agua

Elaboración:

- Verter Fiordica Gel Evolution, nata, agua, Ovissimo® y Pannacrema de chocolate en la planetaria y montar con la varilla alrededor de 3/4 minutos.
- En un bol mezclar con varilla el Relleno de Albaricoque, el agua y Fiordica Gel Evolution.
- Diluir el Zuppi Albaricoque con el agua.
- Calentar el agua y la glucosa a 90°C, añadir Fiordica Gel Evolution y mezclar con la varilla; calentar la Gran Stracciatella Reale e incorporarla a la mezcla. Por último, calentar el PinoPinguino Negro y añadirlo a la mezcla hasta hacerla homogénea y lisa. Finalmente, debemos esperar a que el glaseado alcance la temperatura de 25°C antes de glasear (30/40 minutos).

Montaje de la mousse:

- 1 Poner el primer disco de bizcocho al cacao en el aro.
- 2 Bañar el bizcocho.
- 3 Poner la primera capa de mousse de chocolate.
- 4 Insertar el segundo disco y bañarlo.
- 5 Añadir una capa de relleno de albaricoque.
- 6 Completar con una última capa de mousse de chocolate y alisar.
- 7 Meter en el abatidor durante 2 horas.
- 8 Desmoldar y glasear.
- 9 Estabilizar el glaseado dándole un golpe de frío.