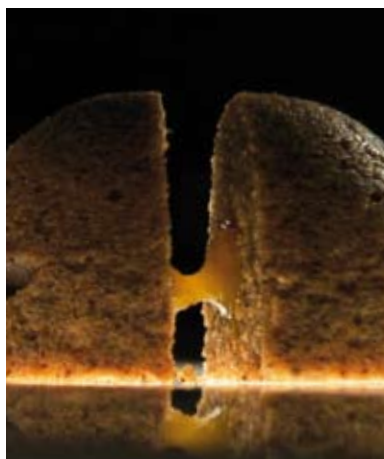


Texturas **Algin**

## Gelatina Algin de albaricoque



### Para la gelatina Algin de albaricoque

- 400 g de puré de albaricoque
- 100 g de agua mineral
- 125 g de azúcar
- 8 g de Algin
- 3 g de ácido cítrico en polvo
- 3 g de Gluco
- 3 g de Citras

- 1 Mezclar el azúcar con Algin en seco y juntar con el puré de albaricoque, Citras y agua en un cazo.
- 2 Calentar sin parar de remover hasta 70 °C aproximadamente.
- 3 Añadir Gluco y el ácido cítrico, remover.
- 4 Verter en un recipiente y reservar 3 horas en la nevera.
- 5 Aplicar el túrmix y verter sobre el molde deseado.
- 6 Reservar a -18 °C hasta su utilización.

\* En este caso se ha utilizado como relleno en un plumcake de avellanas.