



**Название: Гель из персикового сока**

№ п/п	Наименование сырья	Ед.	БРУТТО	НЕТТО	Технологические требования к основному сырью
1	Сок персиковый	кг.	0,4	0,4	Сырье должно быть доброкачественным и отвечать требованиям действующих стандартов
2	<a href="#">Агар-агар</a>	кг.	0,004	0,004	
	<b>ВЫХОД</b>		—		

**Технология приготовления**

1. Смешать сок с текстурой Агар-агар.
2. Довести до кипения и проварить 1-2мин.
3. Перелить в емкость для охлаждения.
4. Охладить до 30С или до желирования.
5. Взбить блендером с добавлением сока до состояния однородного геля.
6. Протереть через мучное сито или поместить в вакуумную камеру.
7. Перелить в соусную бутылку для декорирования.
9. Хранить в холодильнике до 5дней.

**Дополнительно:** заменяйте персиковый сок любой другой жидкостью или пюре и получайте разнообразие вкусов гелей.

**Необходимые ингредиенты, оборудование и инвентарь:**

[Агар-агар](#)

[Пирометр](#)

[Перфорированная ложка](#)

[Соусная бутылка](#)

[Блендер](#)

[Весы молекулярные](#)

[Вакууматор камерный](#)

Все ингредиенты, оборудование и инвентарь вы найдете на сайте:

[Chefs-Shop.Com](http://Chefs-Shop.Com)