

		Contenido de azúcar	PH ≈	Puré (g)	Sacarosa (g)	Gelatina 180 Bloom (g)	Agua fría (g)	Puré de limón 100% Ponthier
Albaricoque	Bergeron Francia (Vallé del Ródano)	10%	3,40	1000	100	15	60	20
Arándano Negro	Silvestre, Cultivado Polonia, Chile	10%	3,00	1000	100	20	80	10
Arazá Rojo*	Francia (Reunión)	10%	3,90	1000	100	15	60	20
Calamansi 100%	Calamondin Vietnam	0%	2,20	1000	220	22	90	0
Coco	Indonesia	10%	6,20	1000	100	15	60	20
Frambuesa	Willamette, Mecker Serbia	10%	2,90	1000	100	18	75	10
Fresa	Camarosa, Mara des Bois Marruecos, Francia	10%	3,20	1000	100	20	80	10
Frutas Exóticas	Mango, Plátano, Maracuyá, Lima	10%	3,40	1000	100	18	75	20
Frutas Rojas	Frambuesa, Fresa, Guinda, Grosella Negra	10%	3,50	1000	125	40	160	20
Grosella Negra	Noir de Bourgogne Francia (Borgoña)	10%	3,00	1000	125	40	160	10
Guinda	Oblacinska Serbia	10%	3,35	1000	100	25	100	10
Higo Chumbo	México	10%	4,20	1000	100	25	100	20
Higo Morado*	Francia (Provenza)	10%	3,60	1000	100	20	80	20
Lichi*	Madagascar	0%	4,50	1000	100	25	100	20
Lichi Frambuesa a la Rosa*	Lichi, Frambuesa, Rosa	10%	3,40	1000	100	25	100	10
Limón 100%	Italia (Sicilia)	0%	3,00	1000	220	22	90	0
Mandarina 100%	Italia (Sicilia)	0%	3,00	1000	220	28	115	0
Mango*	Alphonso India (Ratnagiri)	10%	4,00	1000	100	15	60	20
Manzana Verde	Granny Smith Francia (Alta Provenza)	10%	3,00	1000	100	20	80	10
Maracuyá	Flavicarpa Ecuador	10%	3,00	1000	100	20	80	0
Melocotón Blanco	Francia (Vallé del Ródano)	10%	3,50	1000	100	20	80	20
Mora	Serbia	10%	3,45	1000	100	20	80	10
Naranja Sanguina 100%	Italia (Sicilia)	0%	3,50	1000	220	22	90	20
Pera	Williams Francia (Alta Provenza)	10%	3,50	1000	100	20	80	20
Piña*	Costa Rica	10%	3,70	1000	100	25	100	20
Piña Yuzu Cardamomo*	Piña, Yuzu, Cardamomo	10%	3,70	1000	100	25	100	20
Plátano	Costa Rica	10%	4,40	1000	100	15	60	20
Ruibarbo Rojo	Frambosa Polonia	10%	3,00	1000	100	20	80	10
Sudachi 100%	Japón (Kôchi)	0%	2,20	1000	220	22	90	0
Yuzu 100%	Japón (Kôchi)	0%	2,60	1000	220	22	80	0

Método

1. Pesar los ingredientes con una balanza de precisión.
2. Hidratar la gelatina en agua fría durante 5 minutos.
3. Poner ¼ del puré y la sacarosa en un cazo y calentar a 122 °F (50 °C)*.
4. Mientras tanto, fundir la gelatina hidratada en el microondas durante 15-20 segundos a potencia media. Remover para que no se formen grumos.
5. Retirar la mezcla del puré del fuego y mezclar bien con la gelatina fundida.
6. Mezclar con el puré restante y el zumo de limón, removiendo bien.
7. Verter en el molde deseado y congelar.

*Los purés de Higo Morado, Arazá Rojo, Kiwi, Lichi, Mango, Papaya y Piña, así como el de Lichi Frambuesa a la Rosa, contienen enzimas que impiden que la gelatina se solidifique. Si se va a usar alguno de estos purés, primero hay que calentar el puré con la sacarosa hasta los 158 °F (70 °C) y, después, añadir el resto de los ingredientes. El calentamiento dejará inactivas las enzimas del puré y permitirá que la gelatina se solidifique.

Fórmula de conversión para la gelatina

Las recetas se han preparado con gelatina 180 Bloom y una cantidad de agua equivalente al cuádruple del peso de la gelatina (1 parte de gelatina por 4 partes de agua). Esta fórmula permite convertir las cantidades de la receta para usar otro tipo de gelatina.

Por ejemplo: hacer un relleno gelificado de fresa con gelatina 220 Bloom en lugar de la 180 Bloom

1. Consultar el cuadro de la receta y sumar la gelatina con el agua: 20 g (gelatina 180 Bloom) + 80 g (agua) = 100 g. Esta cantidad es la masa A.
2. Dividir el número de Bloom de la gelatina de la receta original (180) entre el de la nueva gelatina (220); así se obtiene el coeficiente divisor: $180 \div 220 = 0,818$.
3. Multiplicar la masa A (100 g) por el coeficiente divisor (0,818) para obtener la masa B: $100 \times 0,818 = 81,8$ g, que se redondea a 82 g. La masa B equivale a la cantidad de gelatina y agua necesaria para la nueva receta.
4. Dividir la masa B entre 5 (1 parte de gelatina y 4 partes de agua) para calcular la cantidad de gelatina necesaria para la receta: $82 \div 5 = 16,4$ g de gelatina 220 Bloom.
5. Multiplicar los 16 g de gelatina por 4 para determinar la cantidad necesaria de agua: $16,4 \times 4 = 65,6$ g de agua.
6. La receta requerirá 16,4 g de gelatina 220 Bloom y 65,6 g de agua.

Uso de purés sin azúcar añadido

Solo hay que añadir a la receta una cantidad de azúcar equivalente al 10 % del peso del puré. Por ejemplo, para un relleno hecho con 1000 g de puré de frambuesa sin azúcar, añadir 100 g de sacarosa a la receta.