



 **Laped**
Mamma è Mì!

APERITIVI

Tecnica di incapsulamento

www.lapeditalia.com



APERITIVI

Con **Mamma è Mia!** è possibile creare aperitivi moderni incapsulando creme, succhi, puree di frutta e molto ancora.

Finalmente la soluzione veloce, efficace e naturale per **sostituire la cucina molecolare**.

METODO DI PREPARAZIONE:

700 gr **Mamma è Mia!**

300 gr acqua

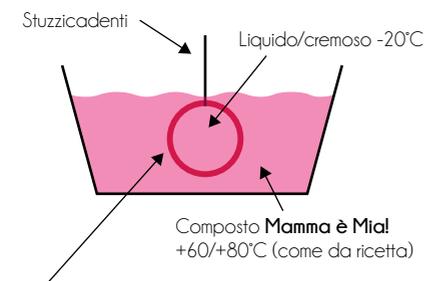
Colori, aromi e gusti a piacere

Frullare insieme tutti gli ingredienti e bollire il composto. Portare a +60/80°C e incapsulare il ripieno congelato con l'aiuto di uno stuzzicadenti per qualche secondo (vedere figura).

Poggiare su un vassoio monoporzione in plastica, lasciare decongelare e servirlo nell'aperitivo.

I prodotti incapsulati possono essere stoccati a -20°C ed estratti al bisogno.

Tecnica di incamicatura Mamma è Mia!



La **Capsula** si forma grazie allo shock termico tra ripieno -20°C e composto a +60/+80°C. È sufficiente un'immersione di qualche secondo. Per una capsula più spessa, immergere una seconda volta.

Il cliente o il Bartender potrà rompere la capsula con una cannuccia o un cucchiaino, liberando così un **geniale e naturale aperitivo moderno**.

*Ricorda che su prodotti con elevata quantità di acqua (>80%) si consiglia di utilizzare **Mamma è Mia!** anche come addensante all'interno degli ingredienti (dose 1-300 gr/litro) al fine di evitare un indesiderato scivolamento della capsula durante l'operazione di incamicatura.*



Per assistenza contattaci al **+39 328 691 0345**