



Michele Ghisolfi
chef pasticcere cake designer

AGAR-AGAR DI MELE E MIELE

600 gr. polpa di mele

155 gr. acqua

3,5 gr. agar-agar

4 gr. fogli di gelatina

Scaldare l'acqua con una parte di succo di mele, aggiungere l'agar-agar. Quando raggiunge il bollore, aggiungere il resto della polpa di mele e i fogli di gelatina. Versare in un quadro da 16x16 cm.

AGAR-AGAR DI MIELE

125 gr. di miele

75 gr. acqua

1,1 gr. di agar-agar

Bollire miele acqua e agar-agar. Lasciare raffreddare e a 30° versare sull'agar-agar di mele già rappreso.