

Cintas de frutos rojos y flor de Hibiscus con tajín

Por **JORDI FARRÉS**
SWEETS MASTER

Gel de frutos rojos

Ingredientes:

- **75g.** Puré de frutos rojos
- **210g.** Infusión de **Flor de Hibiscus Ingredíssimo (ref.608653)** 40g. por litro de agua
- **50g.** **Dextrina Ingredíssimo (ref.656712)**
- **37g.** Azúcar moreno
- **4g.** **Carragenato Kappa Ingredíssimo (ref.608706)**

Proceso:

1. Mezclar en seco la Dextrina, el azúcar y el Carragenato Kappa.
2. Añadir a los líquidos en un cazo y llevar a ebullición.
3. Extender la mezcla sobre una bandeja de acero inoxidable y dejar gelificar completamente.
4. Cortar tiras de unos 2,5cm de alto y traspasar a otra bandeja apta para horno con tapete de silicona.
5. Cocer en horno de aire a 100°C durante 50 minutos aprox.
6. Una vez frías las cintas, rebozar con el preparado siguiente.

Mix para rebozar las cintas

Ingredientes:

- **100g.** Azúcar grano
- **5g.** Ácido cítrico
- **55g.** **Frambuesa Crunch Ingredíssimo (ref.608303)**
- **15g.** Tajín (preparado de especias y chiles)

ingredíssimo

Proceso:

1. Pasar la Frambuesa Crunch por un blaser (robot de molinillo).
2. Tamizar fino y separar el polvo de los pequeños granos.
3. Mezclar con el resto de ingredientes secos.
4. Rebozar las cintas por los dos lados.