



Ingredienti

Frutta e cioccolato

Una squisita combinazione

A causa del suo sapore intenso e fresco, le tavolette di cioccolato alla frutta sono particolarmente amate. Per una migliore conservazione, si utilizzano per lo più frutti secchi che vengono impiegati interi (ad es. uvetta sultanina), sminuzzati (ad es. fragole in pezzetti) oppure sotto forma di polvere di frutta. A seconda del tipo di frutta e dell'impiego, vi sono diverse tecniche per l'essiccazione.

ESSICCAZIONE AL SOLE

Le nostre uvette sultanine vengono essiccate sotto il sole californiano. Così perdono la maggior parte dell'acqua e sviluppano il loro tipico colore e il loro classico aroma.

LIOFILIZZAZIONE

La liofilizzazione è uno dei metodi di essiccazione più delicati con cui i pezzi di frutta preservano colore, forma, nutrienti e sapore. Successivamente i frutti o i pezzi di frutta vengono congelati, quindi introdotti in una camera a vuoto dove vengono sottoposti a una depressione inferiore a 6 mbar. L'acqua contenuta nei pezzi di frutta passa così direttamente dallo stato congelato allo stato gassoso e i frutti si disidratano. Questo procedimento viene anche denominato sublimazione.

Con un contenuto di acqua di ca. il 90%, 1 g di fragole essiccate corrispondono a 10 g di fragole fresche.

SUCCO DI FRUTTA IN POLVERE

Oltre ai pezzi di frutta, anche la frutta in polvere conferisce ai ripieni un sapore intenso.

Viene prodotta sottraendo acqua alla purea di frutta o ai succhi di frutta che successivamente vengono concentrati nel vuoto finché più della metà dell'acqua non viene evaporata. A causa della grande superficie e della composizione, la polvere di frutta è generalmente molto igroscopica, ovvero assorbe l'umidità dall'ambiente. Per impedire la formazione di grumi e preservare al meglio l'aroma del frutto, i concentrati vengono mescolati con maltodestrina o sciroppo di glucosio. Questa miscela viene poi nebulizzata con aria calda in grandi torri. Durante l'essiccazione, le gocce cadono verso il basso e vengono prelevate all'estremità inferiore della torre di nebulizzazione come polvere.

L'acqua evapora e raffredda le gocce. I frutti vengono così essiccati delicatamente e mantengono il loro colore e buona parte del loro aroma.

CIOCCOLATO ALLA FRUTTA QUADRATO

Il cioccolato si può combinare con diversi frutti. Oltre al nostro RITTER SPORT Yogurt alle Fragole con pezzi di fragole, il nostro assortimento include anche gli ormai amati classici Nocciole Uva passa Rum e Nocciole e Uva passa. E chi ama la novità, con le nostre varietà stagionali può provare combinazioni di frutta e cioccolato sempre diverse.