

# Confitado NH de Frambuesa

## Descripción

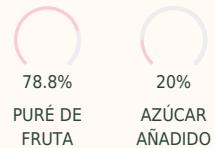
Erróneamente conocida como confitado en el universo pastelero, esta aplicación es simplemente un gel.

La textura de este gel termorreversible está principalmente influenciada por la cantidad de azúcar del medio y por su pH.

## Universo de aplicaciones sugeridas

- Decoraciones
- Postre al plato
- Pastel, tartas e individuales
- Vasitos

## Confitado NH de Frambuesa



### Ingredientes

PURÉ DE FRAMBUESA, AZÚCAR, GLUCOSA EN POLVO DE 33, PECTINA NH



## Composición Global



Composición	1000 g	100%
AZÚCAR	100 g	10%
GLUCOSA EN POLVO DE 33	100 g	10%
PECTINA NH	12 g	1.2%
PURÉ DE FRAMBUESA	788 g	78.8%

## Procedimiento

Mezclar el azúcar en polvo, la glucosa en polvo y la pectina NH y verter en lluvia sobre el puré de Frambuesa. Batir para homogeneizar bien y calentar a 85 °C sin parar de remover.

Verter enseguida.

## Truco

Si rompemos el gel mezclándolo, obtenemos una textura y un comportamiento diferentes. Podemos utilizarlo con una manga.



**PURÉ DE FRUTA UTILIZADO**  
Frambuesa Meeker

**TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN**  
Fresco ,  
Glaseado

**TIPO DE CONSUMO**  
Para comer aquí ,  
Para llevar

**PUNTOS FUERTES**  
Procedimiento y receta habituales ,  
Receta vegana