adamance
*fruits du bon sens*

# Confitado NH de Grosella negra

## 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 Grosella negra**

78.6% PURÉ DE FRUTA

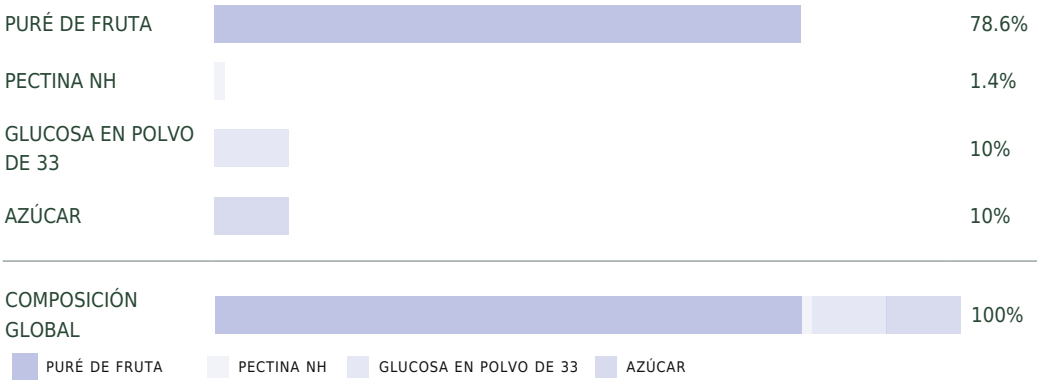
20% AZÚCAR AÑADIDO

**Ingredientes**

PURÉ DE GROSELLA NEGRA, AZÚCAR, GLUCOSA EN POLVO DE 33, PECTINA NH

CONGELABLE

## Composición Global




| Composición | 1000 g | 100% |
|---|---|---|
| AZÚCAR | 100 g | 10% |
| GLUCOSA EN POLVO DE 33 | 100 g | 10% |
| PECTINA NH | 14 g | 1.4% |
| PURÉ DE GROSELLA NEGRA | 786 g | 78.6% |

## Procedimiento

Mezclar el azúcar en polvo, la glucosa en polvo y la pectina NH y verter en lluvia sobre el puré de Grosella negra.
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
Grosella negra Blackdown y Andorine

## TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN
Fresco

## TIPO DE CONSUMO
Para comer aquí ,
Para llevar

## PUNTOS FUERTES
Procedimiento y receta habituales ,
Receta vegana