

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

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.

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



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