adamance
fruits du bon sens

Confitado NH de Melocotón

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 Melocotón

78.8% PURÉ DE FRUTA

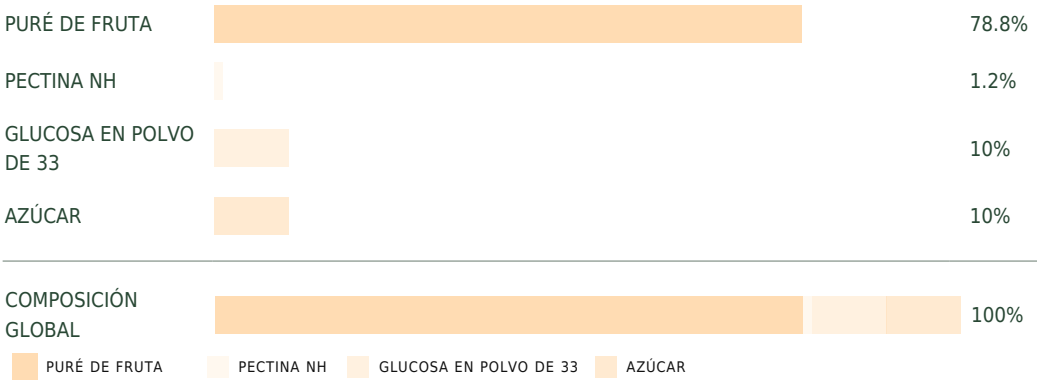
20% AZÚCAR AÑADIDO

Ingredientes

PURÉ DE MELOCOTON, 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	12 g	1.2%
PURÉ DE MELOCOTON	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 Melocotón.
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
Melocotón blanco Montrouge y Patty

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN
Fresco ,
Glaseado

TIPO DE CONSUMO
Para comer aquí ,
Para llevar

PUNTOS FUERTES
Procedimiento y receta habituales ,
Receta vegana